



**MAGYAR MÁLTAI SZERETETSZOLGÁLAT  
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM  
GYÖNGYÖS**



**Erasmus+**

# **MUNKANAPLÓ**

**külföldi szakmai gyakorlati munkához**

**Ráczi Kitti**

.....

**név**

## Alapadatok

Kiutazó neve: **Rácz Kitti**

Küldő intézmény neve: **Magyar Máltai Szeretetszolgálat Károly Róbert Technikum**

Címe: **3200 Gyöngyös, Katona J. u. 4.**

Projekt címe: **„Rövid ellátási láncok helye és szerepe a vendéglátásban, avagy a helyi termelőtől a vendég tányérjáig„**

Fogadó intézmény neve: **IPSSEOA CIOSTAGGINI (Rieti, Olaszország)**

Külföldi gyakorlati hely megnevezése: **Pasticceria F.lli Napoleone**

Gyakorlati munkahely szakmai profilja: **cukrászda**

Kiutazás kezdete, vége: **2024. 10.20. – 2024. 11.16.**

Szakma (munkaterület): **vendéglátás/cukrász**

Munkavégzés ideje: **délelőtt és délután**

Összes gyakorlati idő: **140 óra (18 munkanap)**

Napi munkaidő: **8 óra/nap**

**Külföldi szakmai gyakorlati felkészítés:**

Kezdete és vége: **2024. 09.24. – 2024.10.18.**

Napi időtartama: **változó**

Nyelve: **angol - olasz**

Szakmai területe: **Cukrász**

## KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ A MUNKANAPLÓ VEZETÉSÉHEZ

### **Munkavégzés helye:**

- vendéglátóipari vagy turisztikai egység neve

### **Napi munka, beosztás:**

- Konyha- előkészítő, elkészítő, befejező műveletek
- Étterem- felszolgálás, szervírozás, dekorálás (étel, ital stb.)
- Bár- kávéfőzés, italkeverés stb.

### **Tapasztalatok:**

- az adott hellyel, munkatársakkal kapcsolatos minden információ
- munkarend, elvégzett feladatok
- étkezési szokások- időpontja, hossza, stb.
- felhasznált - gyakran használt alapanyagok, fűszerek megnevezése stb.
- összehasonlítás a magyar szokásokkal - mi az, ami van, mi az, ami nincs, illetve más formában létezik nálunk, különös tekintettel a szervírozásra és a dekorálásra
- ismeretlen, itthon nem vagy keveset használt gépek, berendezések az adott helyen
- milyen nehézségek nehezítették a munkát? (szakmai, kommunikációs)

### **Munkatársak neve:**

- azoknak a nevei, akik segítettek a napi munkában

### **Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

- mindennapi kommunikációban használt, tanult szókinccs
- receptek szókinccse
- étlap idegen nyelven
- A szótár lehet 3 nyelvű: magyar- munkanyelv- adott ország nyelve.

### **Recept: vagy napi menü**

#### **. az étterem aznapi étlapja alapján**

- minden nap egy elsajátított, illetve új recept rögzítése (hozzávalók)
- lehet koktél vagy különböző kávéfajták stb.
- lehet ebédre, vacsorára fogyasztott étel receptje is.

**A munkanapló 1 oldalát a kedvezményezett köteles minden munkanapon a munka végeztével kitölteni.**

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.23

Munkavégzés helye: Pasticceria F.lli Napoleone

Napi munka, beosztás: 7:00-15:00, cukrász

## Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Cukrászda és munkatársak megismerése.

Két alap krémmel dolgoznak és ezt ízesítik a süteménytől függően. Leginkább vaníliás és csokis krémmel dolgoznak, vagy esetleg pisztáciással.

Munkatársak neve: Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

## Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

frigo-hűtő, frizer-fagyasztó, panna-tejszín, prosciutto-sonka, sajt-formaggio, grande-nagy, acqua-víz, uno-egy, Buon appetito-jóétvágyat, ciao-szia

## Napi menü/Recept:

Cornetto: Stendere la pasta finita e tagliarla in triangoli uguali. Separare i triangoli e arrotolarli a forma di kifli. Disporre i granelli modellati su una teglia e infornare a 220 gradi per 15-20 minuti.

Riempire il kiflik già cotto (cioccolato, crema alla vaniglia, marmellata, miele), cospargere la parte superiore con zucchero a velo e servire

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:** 2024.10.24

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Pultok feltöltése, munka betanítás. A pultokban rengeteg fajta sütemény illetve pékáru van. Tortájuk is van megrendelésre.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

mosogató-lavello, tálca-vassoio, latte-tej, grappa-pálinka, domenica-vasárnap, trenta-harminc, caffè latte-tejeskávé, fragola-eper, frutta-gyümölcs, vino-bor

**Napi menü/Recept:**

Panino: spalmare sottilmente il pane con la maionese, poi mettervi sopra i condimenti (prosciutto, formaggio, pomodoro, rucola, tonno, modzarella, carciofo) e poi adagiarvi sopra un altro pezzo di pane spalmato di maionese. tagliare a triangoli e avvolgere.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.25

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Süti lekenése, díszítése, rendszerezése.

Cukros zselatinos vízzel kenik le a

süteményeket amelyeknek nagyon jó ízt és

szép fényességet ad a terméknek.

**Munkatársak neve:** Bruno,  
Georgia, Frederiko, Bogi, Julia,  
Patricia, Emanuela

**Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

kanál-cucchiaio,

villa-forchetta,édesség-dolce,szappan- sapone,szivacs- spugna,ajtó-  
porta,cukor- zucchero, szerda-mercoledì, csütörtök- giovedì,péntek-  
venerdì

**Napi menü/Recept:**

Torta:

Stendere l'impasto di Linzer fino a ottenere uno spessore uniforme e ricavarne dei cerchi. metterla nello stampo e riempitela con crema al cioccolato, marmellata, ricotta e noci. Grigliare la parte superiore o ricoprirla completamente con l'impasto e cuocere fino a cottura a 180 gradi.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:**

2024.10.26

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Szendvics készítés és péksütemények utó  
kezelése. A szendvicsekbe különböző  
zöldségeket tesznek mint például ruccola  
vagy saláta illetve sonkából is több fajtát  
tesznek. Sertés és marha sonka volt.

**Munkatársak neve:** Bruno,  
Georgia, Frederiko, Bogi, Julia,  
Patricia, Emanuela

**Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

tej-latte ,sonka-prosciutto ,vaj-burro, ablak-finestra, pult-bancone, kassza-  
cassa, telefon-telefono, pénz-soldi

**Napi menü/recept:**

Budino di lumache all'uvetta:

Stendere la pasta sottilmente e spalmarla con il budino e cospargere con  
l'uvetta. arrotolatalo ben stretto e tagliatelo in parti uguali.

Cuocere fino a cottura a 180 gradi. cospargere la superficie con zucchero a  
velo e servire.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:**

2024.10.29.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Tészták dagasztása és pontos súlyuk lemérése. Pontosan lemérik a tésztát, ha esetleg többet, vagy kevesebbet mérnek kivesszük belőle vagy raknak hozzá. A panettone formákban a sütés miatt nem lehet kisebb, vagy nagyobb

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

csoki-cioccolato, habtejszín-panna, püré-montata, lekvár-marmellata, sajt-formaggio, tészta-pasta, alaplé-brodo, terítő- tovaglia, számla-banconota, pohár-bicchiere

**Napi menü/recept:**

Tazza di cioccolato alla frutta:

riempire lo stampo con il cioccolato e lasciarlo indurire, riempire i bicchieri con la frutta congelata e pressare sopra la panna montata.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:** 2024.10.30.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Különböző ízű piték készítése és megkenése. A pitéket leginkább csoki krémmel illetve áfonyával töltik meg, de vannak más ízűek is. Mogyorós és ricottás is. A ricotta a túró, ami nem savanykás és nem rögös.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

kenyér, zsemlemorzsa, kávé, bögre, szatyor, blokk, tál, sütő  
pane, pangrattato, caffè, boccale, borsa, blocco, ciotola, forno

**Napi menü/recept:**

Pan di spagna: la massa di pan di spagna viene stesa su teglie e cotta a 180 gradi per 15 minuti. il pan di spagna preparato viene utilizzato nei modi più diversi, come per torte, piccoli biscotti o anche come dolce briciola

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:**

2024.10.31

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Kosárcák töltése és díszítése

gyümölcsökkel, lekenése zselatinnal.

A kosárcákra mindig friss gyümölcsöket

tesznek. Legtöbbször kiwit, epret és áfonyát,

majd lekenik zselével, hogy ne barnuljon

meg.

**Munkatársak neve:** Bruno,  
Georgia, Frederiko, Bogi, Julia,  
Patricia, Emanuela

**Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

üveg, apa, anya, testvér, nagymama, nagyapa, unokatestvér, haj

vetro, padre, madre, fratello, nonna, nonno, cugino, capelli

**Napi menü/recept:**

Cestino: Riempire il cestino di burro finito con crema alla vaniglia, mettere

sopra la frutta fresca e spalmare la parte superiore con la gelatina

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.11.01.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Croissant tészta kinyújtása majd sütés után megtöltése. Megtanultam a crema készítését is a mai napon, ami a vaníliás alapkrémjük az olasz cukrászoknak.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

ceruza, toll, füzet, könyv, iskola, pad, terítő, párna

matita, penna, quaderno, libro, scuola, panca, tovaglia, cuscino

**Napi menü/recept:**

Biscotti al burro:

Pressare l'impasto al burro di una sac-à-poche su una teglia e infornare a 180° per 10 minuti, mettere al centro dei biscotti sfornati il cioccolato e la marmellata e servire

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024,11.02

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Szendvicsek megkenése, szélük levágása, összerakása, csomagolása. Cukrászda, de szendvicseket is lehet vásárolni. Furcsa volt nekem, hogy a kenyér héját levágják.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

asztal, hétfő, kedd, szerda, nadrág, póló, ruha, sütemény, doboz, ágy  
tavolo, lunedì, martedì, mercoledì, pantaloni, maglietta, vestito, torta, scatola,  
letto

**Napi menü/recept:**

Torta: Mescolare le uova con lo zucchero, un pizzico di sale e il burro, poi aggiungere gradualmente la farina. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora.  
Stendere la pasta, ritagliare una forma adatta e inserirla nello stampo.  
Riempire l'impasto, adagiarlo sopra e infornare.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.11.03.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Mini pizzák kivágása formával, megkenése pizza szósszal. A megkenés után berakják a sütőbe majd miután kiveszik papír tálcán rakják a pultba. A tészta nyújtása nem kézzel történik, hanem nyújtógépet használnak.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

holnap, viszlát, tányér, csap, sütő, lapát, seprű, mérőkanál, hab, kenőkés, domani, arrivederci, piatto, rubinetto, forno, pala, scopa, mestolo, schiuma, coltello da burro

**Napi menü/recept:**

Panettone:

dividete l'impasto lievitato in parti uguali e disponetelo nello stampo, fatelo lievitare in un luogo tiepido per 10 minuti, poi spolverizzate la superficie con mandorle e zucchero a velo. cuocere fino al momento, quindi capovolgere e lasciare raffreddare.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:**2024.11.05.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Croissantok megtöltése, megszórása

porcukorral, fecskendezése csokoládéval.

Minden nap másik tésztát készítenek, majd

fagyasztva tárolják felhasználásig, és

naponta frissen sütik.

**Munkatársak neve:** Bruno,  
Georgia, Frederiko, Bogi, Julia,  
Patricia, Emanuela

**Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

joghurt, habkártya, túró, szeder, habverő, mogyorókrém, ostya, csapatmunka,  
főnök, munkatárs

yogurt, carta schiuma, ricotta, more, frusta, crema di nocciole, wafer, lavoro di  
squadra, capo, collaboratore

**Napi menü/recept:**

Mini pizza: Ritagliare dei cerchi dall'impasto della pizza, adagiarli su una  
teglia e spalmare al centro la salsa di pomodoro. Cuocere fino a cottura a 180  
gradi, servire.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:** 2024.11.06.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Pultok feltöltése, panettone formák előkészítése. A panettone formák papírból vannak, egy vas pálcával át kell őket szúrni két oldalt, hogy megtartsa a tésztát amikor sütés után fejjel lefelé hűtik.

**Munkatársak neve:** Bruno,

Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

hűtővitrin, tálalópult, kávéscsésze, kávéfőző, szita, porcukor, mérőedény, mérleg, mérőkanál, szék

vetrina frigorifero, bancone di servizio, tazza di caffè, caffettiera, colino, zucchero a velo, misurino, bilancia, cucchiaino dosatore, sedia

**Napi menü/recept:**

Mignon al pistacchio: Con l'aiuto di una sac-à-poche formare delle palline con l'impasto scottato e cuocere fino a doratura.

Riempire l'impasto cotto con la crema al pistacchio. immergere la parte superiore nel cioccolato bianco al pistacchio, cospargere con pezzetti di pistacchio e servire.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.11.07.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**  
Péksütemények utó kezelése, díszítése porcukorral. Ezeket a péksüteményeket is ugyanazzal a cukros vízzel kenik le, ami szép fényt ad nekik ezáltal gusztusosabban néznek ki.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

pohár, kiskés, szemetes, nyújtógép, kelesztőkamra, sütő, sütőlemez, lépcső, öltöző, mosdó

tazza, coltellino, pattumiera, stenditrice, cella per lievito, forno, teglia, scale, spogliatoio, bagno

**Napi menü/recept:**

Biscotti alla marmellata di crema pasticceria: Riempire l'impasto con il budino alla vaniglia e mettere sopra la marmellata. Poi lo stendiamo dopo la cottura.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.11.08.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

A kész apró sütemények berakása a fagyasztóba/hűtőbe. Miután megdermednek kivesszük a hűtőből, papírba rakják és mehet a pultba. Így a krémek állaga jobb, könnyebb pakolni a sütitket.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

malac, bolond, birka, bárány, köröm, szem, száj, fül, fog, sütőpapír  
maiale, matto, pecora, agnello, unghie, occhi, bocca, orecchie, denti, carta da forno

**Napi menü/recept:**

Pizza: Sforzare la pasta della pizza, guarnire con prosciutto, rucola, straccatella e pistacchi e servire.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:** 2024.11.09.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Mazsolás csiga lekenése, majd sütés után megtöltése. Ezeket a csigákat is vagy lekenik cukros vízzel, vagy porcukorral megszórják.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

ablak, csengő, kötény, kabát, sapka, munkacipő, kakaópor, kakaóvaj, csokoládé temperáló, bonbonforma, finestra, campanello, grembiule, cappotto, cappello, scarpe da lavoro, cacao in polvere, burro di cacao, tempera del cioccolato, stampo per bonbon,

**Napi menü/recept:**

Cuscino al cioccolato: si stende la pasta, poi si arrotola e si taglia in parti uguali. premere il centro dell'impasto, quindi scaldarlo su una teglia e infornare a 180 gradi fino a cottura ultimata.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:** 2024.11.10.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Tészták dagasztása és lemérése, majd pihentetése. Rengeteg panettone készült, ami 2 hónapig eltartható kalács. Sok benne a tojássárgája, ezért nem szárad ki a tészta.

**Munkatársak neve:** Bruno, Georgia, Frederiko, Bogi, Julia, Patricia, Emanuela

**Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

asztalterítő, gyere, később, most, ide, oda, hajgumi, szempilla, nő, férfi, tegnap  
tovaglia, vieni, più tardi, ora, qui, là, elastico per capelli, ciglia, donna, uomo

**Napi menü/recept:**

Cornetto al prosciutto: Tagliare in diagonale i croissant salati e burro già sfornati, quindi incorporarvi il prosciutto tagliato a fettine sottili e servire.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:** 2024.11.12.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Sütemények lekenése

zselatinnal/megszórása porcukorral és

kakaóval. Minden reggel közösen kávézik a

személyzet, és megbeszélnek mindent ami

aznap lesz.

**Munkatársak neve:** Bruno,

Georgia, Frederiko, Bogi, Julia,

Patricia, Emanuela

**Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

reggel, este, délután, ma, nyolc, kilenc, szívószál, fotel, szendvics, csiga

mattina, sera, pomeriggio, oggi, otto, nove, paglia, poltrona, panino, lumaca

**Napi menü/recept:**

Torta Zacher: Versare l'impasto Zacher in una tortiera, cuocerlo fino a quando

sarà pronto, tagliarlo a metà e spalmarlo con la marmellata di albicocche,

versarlo con la glassa al cioccolato, lasciarlo riposare in frigorifero e servire.

# MUNKANAPLÓ

**Év/hó/nap:** 2024.11.13.

**Munkavégzés helye:** Pasticceria F.lli Napoleone

**Napi munka, beosztás:** 7:00-15:00, cukrász

**Végzett tevékenység, tapasztalatok:**

Nem mindennap csinálnak minden tésztát,  
hanem heti rendszerességgel mindennap  
mást. Ezáltal lesz változatos a pult is.

**Munkatársak neve:** Bruno,  
Georgia, Frederiko, Bogi, Julia,  
Patricia, Emanuela

**Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):**

liszt, ecset, bögre, mazsola, mandula, áfonya, málna, csokoládé, puding,  
narancs  
farina, pennello, boccale, uvetta, mandorle, mirtilli, lamponi, cioccolato,  
budino, arancia

**Napi menü/recept:**

Ciambelle: le ciambelle fritte vengono passate nello zucchero e poi farcite con  
crema alla vaniglia e cioccolato. cospargere la superficie con zucchero a velo e  
servire.

## MOBILITÁS ELEMZÉSE, TAPASZTALATOK, VÉLEMÉNYEK, JAVASLATOK

1. Milyen hétvégi, szabadidős programokon vettél részt:

Elmentünk megnézni Rómát, a Vatikánban illetve a Bazilikában is jártunk. Megnéztük a Colosseumot is. Rietin belül is sok mindent láttunk mint pl. Olaszország közepe.

2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?

A szállás nagyon jó volt, jól felszerelt és családias. Az ellátással sem volt semmi gond. Sokszor főztünk, vagy étterembe mentünk.

3. Milyen közlekedési eszközt vettél igénybe a napi munkába járáshoz?

Gyalog mentünk minden reggel mivel a munkahely a szállástól kb 15 percre volt.

4. Milyen személyes és szakmai elvárásaid voltak a külföldi szakmai gyakorlattal kapcsolatban?

Reméltem hogy ez egy hatalmas élmény lesz számomra és tanulhatok sokat a cukrászattal kapcsolatban is, illetve Olaszországról is.

5. Hogyan valósultak meg szakmai elvárásaid? Szakmailag miben fejlődöttél a program alatt?.

Nagyon sok mindent tanultam és sok újdonságot is láttam kint, amit itthon nem biztos hogy láttam volna. Szakmailag szerintem precízebb lettem.

6. Hogy látod? Szakmailag miben kell még fejlődöd a szakmai vizsgáig bezárólag? (Szakmai fejlődési terv)

Szerintem jobban bíznom kell magamban és abban amit tudok.

7. Mi volt a legnagyobb élményed a kint tartózkodás alatt?

Mikor elmentünk Rómába, illetve mikor születésnapom alkalmából megleptek a többiek.

8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?

Nem tudnék egy konkrét dolgot kiemelni.

