



**MAGYAR MÁLTAI
SZERETETSZOLGÁLAT
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM
GYÖNGYÖS**



Erasmus+

MUNKANAPLÓ

külföldi szakmai gyakorlati munkához

Szitárcsik Martin

.....

név

Alapadatok

Kiutazó neve: **Szitárcsik Martin**

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: **Trattoria La Botte**

Gyakorlati munkahely szakmai profilja: **étterem**

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

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

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: **Szakács**

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ A MUNKANAPLÓ VEZETÉSÉHEZ

Munkavégzés helye:

- vendéglátóipari vagy turisztikai egység neve

Napi munka, beosztás:

- Konyha- előkészítő, elkészítő, befejező műveletek
- Étterem- felszolgálat, 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 szókincs
- receptek szókincse
- 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: 2024.10.24.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Céklás Gnocchi, mosogatás, szavak tanulása, boros sütemény elkészítése

Befogadók voltak már az első perctől fogva a munkatársak és a tulajdonos is. Körbe vezettek minket, megmutatták az ételeket amiket csinálnak.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

jóreggelt, jóévtvágyat, olaj, répa, só, krumpli, tányér, kés, villa, kanál

buongiorno, un buon appetito, olio, carota, sale, patata, piatto, coltello, forchetta, cucchiaio

Napi menü/Recept:

Biscotto: olio, sale, zucchero, vino, farina

abbiamo mescolsto insieme gli ingredienti bagnati, poi ne abbiamo ricavato un impasto farinoso, gli abbiamo dato forma, lo abbiamo messo nello zucchero e lo abbiamo infornato

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.10.25.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, tészták gyúrása, tálalás

Tészták formázásának és adagolásának

elsajátítása. Szinte minden vendég eszik

valamilyen tésztát az étkezés során.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

cukor, bor, szalvéta, hűtő, fagyasztó, serpenyő, víz

zucchero, vino, tovagliolo, friggo, congelatore, padella, acqua

Napi menü/Recept:

La barbabietola rossa veniva macinata e mescolata all'impasto degli gnocchi,

poi modellata, quindi cotta e servita con salsa di formaggio e rucola

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.26

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, zöldségek előkészítése
Deepclean nap volt, mindent alaposan
kitakarítunk, felsikáljuk a padlót és
szelektáljuk, ami már nem használható.
Családi étterem volt, ezért mindenki
dolgozott, senki nem volt kivétel.
Magyarországon is takarítanak a szakácsok,
de nekem furcsa volt, hogy a tulajdonos is
mindenben részt vett a dolgozókkal.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Geta

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

ablak, asztal, szék, pohár, boros pohár, sütő, szénsavas víz

finestra, tavolo, sedia, bicchiere, bicchiere di vino, forno, acqua gassata

Napi menü/Recept:

Tagliare la trippa, iniziare a soffriggere nell'olio carote, sedano e aglio, quindi
aggiungere la trippa e farla cuocere nella passata di pomodoro

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.28

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:
mosogatás, húsok előkészítése,
hűtők szortírozása, alapanyagbeszerzés a városban található kis vállalkozóktól. Irina a tulajdonos minden nap, nyitás előtt korán reggel felkereste a helyi termelőket, és hozta a friss alapanyagokat. Nem volt állandó étlep, minden nap azt főzte, amihez a legjobb alapanyagot találta.

Munkatársak neve:
Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

paprika, ajtó, cipő, kávé, tej, tészta, jég, mosdó, hús, vágás, hagyma

paprika, porta, scarpe, caffè, latte, pasta, ghiaccio, bagno, carne, taglio, cipolla

Napi menü/recept:

Sugo amatriciana: si taglia il guanciale a fettin esi fa soffriggere in oentola il guanciale rilascia il grappo, e si mette la passata di pomodoro dentro si aggiunge poi sale e un po' di peperoniscino si mette a bollire la pentola con l'acqua una volta che l'acqua bolle si butta la pasta dentro quando la pasta é alla cottura giusta la tiri fuori la metti nel sugo mantechi ed é pronta

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.29.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás kávéfőzés, carbonara készítés Az olasz emberek nagyon sok paradicsomos ételt esznek, minden formában felhasználják. Mivel a kávé a konyhában főzik, ezért nemcsak a pincérek feladata, hanem a szakácsok is besegíthetnek.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

fokhagyma, bors, piskóta, mascarpone, kakaó, paradicsom, uborka aglio, pepe, pan di spagna, mascarpone, cacao, pomodoro, cetriolo

Napi menü/recept:

Carbonara:

1 si separa il tuorlo dall'albume
2 si prejnede l'albume spolverata di pecorino e pepe si crea poi una crema si prepara la pasta si mette nella padella dove é messa la crema fatta in precedenza fouco spento si amalgamano gli ingredienti e si aggiunge il guanciaie fatto accroccantire

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.30.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, szószok elkészítése, szavak tanulása.

Az olasz szakácsok nem használnak sok olajat, mert hizlal. Illetve finoman bánnak a fűszerekkel is, leginkább zöldfűszereket használnak frissen. Az ételek kevésbé sósak.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

szósz, fűszer, polc, szünet, étel, fáradt, otthon

salsa, spezie, scaffale, pausa, cibo, stanco, casa,

Napi menü/recept:

pasta fatta in casa: metti olio agli fai sofferiggere butti il pomodoro poi pasta

giá fatt bollire mantechi ed é pronta

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.31.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

húsdarálás, ragu elkészítése

Minden reggel nyugodtan telt, nem siettünk.

Első dolgunk az volt, hogy egy kávé mellett megbeszéljük a napi teendőket. Szépen

lassan mindennel elkészültünk mire jöttek a vendégek.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

hétfő, kedd, szerda, csütörtök, péntek, szombat, vasárnap, holnap, tegnap, ma

Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì, sabato, domenica, domani, ieri, oggi

Napi menü/recept:

Ragù con gnocchi e parmigiano: carne macinata in salsa di pomodoro

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.11.01.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, tiramisu készítése

A hét elején - hasonlóan mint

Magyarországon - nem volt sok vendég csak

a megszokott "törzsvendégek" jöttek. Majd

a hétvégén beindult a forgalom és megállás

nélkül ment a munka.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

fazék, lépcső, lámpa, billentyűzet, marhahús, disznóhús, csirke
pentola, scale, lampada, tastiera, manzo, maiale, pollo

Napi menü/recept:

Tiramisu: pan di spagna imbevuto di caffè, tuorlo d'uovo al mascarpone e
albume sbattuto, sovrapponeteli e spolverizzate con il cacao

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.11.02.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, ételek tálalása, tészta szagattása

és főzése

A nyitvatartási idő elég változó. Minden nap

ebéd után bezár az étterem és csak este nyit

ki újra, de ha nincs forgalom, akkor

hamarabb is bezárnak, és este nyitnak csak

újra.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

saláta, uborka, reszelő, daráló, boszorkány, fiú, lány, apa, anya

insalata, cetriolo, grattugia, macinino, strega, ragazzo, ragazza, padre, madre

Napi menü/recept:

Insalata: Prosciutti e salumi su letto di rucola con 3 tipi di formaggio

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.11.03.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, zöldségek előkészítése, húsok

sütése

A vendégek szabadon bejöttek a

konyhába. Kávéztak, elkezdtek beszélgetni,

voltak olyan vendégek is, akik minden

reggel ott kezdték a napot.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

zene, hangszóró, motor, robogó, út, kanyar, szabályzat, töröl, mosogat

musica, altoparlante, moto, scooter, strada, piega, regolamenti, cancella, lava
piatti

Napi menü/recept:

Grigliare le carni e poi servirle con patate al forno e limone

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.11.05.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, zöldségek előkészítése,

sütemény készítése.

Nagyon sok román ember él a városban és

az étteremben is mindenki Romániából jött

és itt kezdett saját életet.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

busz, buszsofőr, bolt, pláza, ruhabolt, fal, csap, szivacs

autobus, autista di autobus, negozio, piazza, negozio di abbigliamento, muro,

rubinetto, spugna

Napi menü/recept:

Insalata nera e salsiccia piccante tritata con pasta fate cuocere la lattuga nera

fino a renderla morbida, poi fate rosolare in padella la salsiccia tagliata a

pezzetti e amalgamatela alla pasta

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.11.07.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

konyha nagytakarítás, hűtő kipakolása,
húsgombóc készítése.

A közlekedéshez nagyon hozzá kell szokni
ha valaki vezetni akar, hisz gyorsan és
önzően vezetnek. Így ügyelni kell gyalog,
biciklivel és autóban is.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

énekes, tánc, klopfoló, főzővíz, fém, acél, alumínium, zeller

cantante, danza, batocchio, acqua di cottura, metallo, acciaio, alluminio,
sedano

Napi menü/recept:

Mescolare la carne macinata con sale, vino, peperoncino, aglio, farina e latte,
formare delle palline e passarle nella farina fino al momento, cuocerle nella
passata di pomodoro, quindi nella salsa di pomodoro

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.11.08.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, zöldségek darabolása és

előkészítése tészta gyúrása.

Inkább a minőségi ételt preferálják,

minthogy minél gyorsabban kiadják. Itt az

idő nem számít, mert az ízek fontosabbak.

Az olasz emberek nem sietnek ha étterembe mennek.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

kosár, szatyor, blokk, számológép, visszapillantó tükör, ülés, kormány

cestino, borsa, blocco, calcolatrice, specchietto retrovisore, sedile, volante

Napi menü/recept:

Gnocchi: 3 kg di patate lesse vengono impastate nella farina e condite con sale, quindi modellate, passate nella farina e congelate

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.11.09.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

hús tisztítása kenyér felvágása, zöldségek előfőzése.

A főzés során nem ragaszkodnak görcsösen a pontos mértékegységekhez inkább a „szem mérce” amit használnak. A vérükben van a főzés.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

mértékegység, kilogramm, dekagramm, tükör, kesudió, mogyoró, sonka, fa, deszka

unità di misura, chilogrammo, decagramma, specchio, anacardo, nocciola, prosciutto, legno, tavola

Napi menü/recept:

Tagliare a pezzi il cinghiale, lasciarlo riposare per un giorno in una marinata di finocchi aromatizzata al vino, quindi cuocerlo fino a cottura

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.11.10.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

mosogatás, hagyma apróra vágása, sütő
kezelése

Sokan tudnak angolul, de nem hajlandóak

beszélni. Úgy vannak vele, hogy ha

Olaszországba vagy beszélj Olaszul!

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

január, február, március, április, május, június, július, augusztus, szeptember,
október, november, december

Gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre,
ottobre, novembre, dicembre

Napi menü/recept:

Per il maiale, ungere la parte di carne con olio pepato, aglio e peperoncino,
quindi arrotolarla e friggerla fino a metà cottura, quindi servire con patatine
fritte

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.11.11.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

fűszerek csoportosítása, tészták formázása
és vágása.

Nagyon erős szeretetük van az országuk és a
történelmük iránt. Ápolják a
hagyományokat, és a család szent dolog.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

most, nem, igen, később, menj, gyere, ide, oda, arrébb

adesso, no, sì, dopo, vai, vieni, qui, là, lontano

Napi menü/recept:

Arrostire i crauti con cipolle e peperoni e cucinare con la salsiccia

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2024.11.12.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

zöldségek előkészítése, sajttok

rendszerzése.

Az időjárás nagyon hasonló a

Magyarországhoz pár fokkal van csak

melegebb.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

év, hónap, hét, nap, jég, jóestét, jó utat, bűdös, illatos

anno, mese, settimana, giorno, ghiaccio, buonasera, buon viaggio, puzzolente, profumato

Napi menü/recept:

Frappè

Cuocere il semolino nel latte, condire con lo zucchero e la cannella

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.11.14.

Munkavégzés helye: Trattoria La Botte

Napi munka, beosztás: 8:00-16:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

gomba vágása, mosogatás tészta főzése.

Az étellektől sokkal tovább érzed magad energikusnak, és nem leszel 1 órával később éhes.

Munkatársak neve:

Giada, Irina, Gera

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

kicsi, nagy, sok, kevés, több, kevesebb, töröl, bejelentkezik, felhív

piccolo, grande, tanti, pochi, più, meno, cancella, accedi, chiama

Napi menü/recept:

Pasta al tartufo

Soffriggere la cipolla, quindi aggiungere i tartufi, cuocere fino a cottura e versarvi sopra la panna, portare a ebollizione e servire con la pasta

MOBILITÁS ELEMZÉSE, TAPASZTALATOK, VÉLEMÉNYEK, JAVASLATOK

1. Milyen hétféle, szabadidős programokon vettél részt:
Rómába utaztunk illetve Rietiben sétáltunk és nevezetes helyeket tekintettünk meg.
2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?
Nagyon tiszta rendezett és otthonos szállásunk volt. Tanárnővel egy három szobás házban laktunk, a négy lány pedig a szomszédban volt egy másik lakásban. A lakások jól felszereltek voltak a mindennapi életünkhöz. Mosógép, konyhai felszerelések, stb.
3. Milyen közlekedési eszközt vettél igénybe a napi munkába járáshoz?
Gyalog jártam munkába, kb. 10 perces séta volt.
4. Milyen személyes és szakmai elvárásaid voltak a külföldi szakmai gyakorlattal kapcsolatban?
Az, hogy a tudásom és a koncentrációs képességemet fejlesszem.
5. Hogyan valósultak meg szakmai elvárásaid? Szakmailag miben fejlődöttél a program alatt?
A figyelmem és az időbeosztásom fejlődött leginkább. A konyhai munkabeosztás, az olasz ritmus nekem nagyon tetszett. A dolgozók nyugalma megfogott. Odafigyeléssel, jó szervezéssel nyugodtan lehet dolgozni.
6. Hogy látod? Szakmailag miben kell még fejlődnöd a szakmai vizsgáig bezárólag?
(Szakmai fejlődési terv)
Az ételek és különböző konyhatechnológiai eljárásoknak az ismeretét bővíteni kell még. Az ételek tálalását tanulnom kell, mert nem elég megfőzni, szépen kell tálalni is.
7. Mi volt a legnagyobb élményed a kint tartózkodás alatt?
Az esti közös főzések, illetve amikor Massimoval (az egyik kapcsolattartónkkal) közös programok.
8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?
A program hamar véget ért és haza kellett jönni.

