MUNKANAPLÓ

1. Személyes adatok:
Név: Kiss Dorottya
Lakcím: Budapest, Kabar utca 1.
Intézményi adatok:
Váci SzC Petzelt József Technikum és Szakképzőiskola
2000 Szentendre, Római sánc köz 1.
Projektkoordinátor: Gerlai Boglárka Ágota
Email: gerlaibogi@gmail.com

---

2. Felkészítés a külföldi gyakorlatra:
A külföldi szakmai gyakorlat előtt részt vettem egy alapos felkészítésen, ahol tájékoztatást kaptunk Portugália kulturális sajátosságairól, az ottani munkavállalási és viselkedési normákról, illetve a gyakorlati hely elvárásairól. A nyelvi felkészítés különösen hasznos volt, mivel segített a mindennapi kommunikációban. A felkészítő alkalmak során gyakorlati tanácsokat is kaptunk az utazással, szállással és a helyi közlekedéssel kapcsolatban.

---

3. Külföldi szakmai gyakorlat:
Kiutazás időpontja: 2024.08.23.
Hazaérkezés időpontja: 2024.11.24.
Gyakorlati munkahely neve: Pastelaria Brigida
Cím: R. Bernardo Sequeira 205, 4715-213 Braga, Portugália
Napi munkaidő: 7 óra

A gyakorlat ideje alatt végzett tevékenységek:

- Piskóta készítése
- Répa hámozása és felvágása
- Croissant tészta előkészítése
- Mogyorós és csokoládékrém készítése
- Munkaterület takarítása a nap végén
- Alma pucolása és felvágása
- Citromos krém készítése
- Halloween-i tematikus sütemények készítése

A gyakorlat illeszkedése az itthoni képzéshez:
A külföldi gyakorlat során végzett feladatok jól illeszkedtek a hazai tananyaghoz és a gyakorlati órákon megszerzett tudáshoz. Lehetőségem volt új technikák elsajátítására, valamint a már meglévő ismereteim elmélyítésére és gyakorlati alkalmazására.

Javaslatok a gyakorlattal kapcsolatban:
Nagyon hasznos lenne, ha a jövőben még több magyar diák részt vehetne hasonló programban. Fejlődött a szakmai tudásom, és egy idegen kultúrát is jobban megismerhettem.

---

4. Utazás, szállás, ellátás:
Az utazás zökkenőmentesen zajlott, mivel már másodjára jártam Portugáliában. A szállás jól felszerelt volt, kényelmes és tágas szobával. Az ágyak nagyok és komfortosak voltak, így a napi munka után jól tudtam pihenni. A környezet csendes és barátságos volt, így kellemesen telt a kint töltött idő. A lakótársaimmal gyorsan összebarátkoztunk, sok közös programunk volt. Az ellátás megfelelő volt, több alkalommal főztünk is közösen. A környék biztonságos, az élelmiszerüzletek közel voltak. Helyi specialitásokat is kipróbáltam, amelyek ízletesek és különlegesek voltak. A közlekedés könnyen megszokható, gyakori buszjáratokkal. Az első napok után hamar otthonosan éreztem magam.

---

5. Szabadidős programok:
A gyakorlat alatt több szabadidős programon is részt vettem. Lisszabonban sok nevezetességet megnéztünk, nagyon különleges hangulata volt a városnak. Portóba kétszer is ellátogattam, mert lenyűgözött a város szépsége és atmoszférája. Fatimában a templom és a vacsora is maradandó élményt nyújtott. Esposendében az óceánnál jártunk, és ha nem fújt volna a szél, akár fürödtem is volna. Viana do Castelo városában egy dombtetőn található templomhoz kirándultunk, ahonnan csodás kilátás nyílt. Sameiro és Bom Jesus is lenyűgözött, különösen este, amikor kivilágítva láttuk Bragát. A Bom Jesus lépcsőit gyalog is megmásztuk a tanárral és a csoporttal. Részt vettünk egy helyi pékség meglátogatásán is, ahol betekintést nyerhettünk más szakmai munkafolyamatokba is. Ezek az élmények nagyban hozzájárultak a kulturális tapasztalataim bővítéséhez.

---

6. Szakmai programok röviden:
A gyakorlat ideje alatt több szakmai kiránduláson is részt vettünk. Ezek során betekintést nyertünk a helyi gasztronómiai hagyományokba és a portugál cukrászat sajátosságaiba. Látogatásokat tettünk más cukrászüzemekbe is, ahol érdekes technológiákat ismerhettünk meg. A szakmai programok során lehetőségünk volt kérdezni és összehasonlítani a magyar és portugál munkafolyamatokat. Ezek az alkalmak motiváltak és inspiráltak a további fejlődésre.

7. MUNKAHELYI GYAKORLAT HETI BONTÁSBAN:

1. hét:

A gyakorlat első hetében még kissé izgatottan kezdtem, hiszen új környezetbe kerültem, idegen nyelvi környezetben kellett helytállnom. Szerencsére a munkahelyi fogadtatás nagyon kedves és bátorító volt, így gyorsan oldódott bennem a feszültség. Az első napokban inkább megfigyelőként vettem részt a munkában, ismerkedtem az üzlet működésével, a gépekkel és az alapanyagokkal. Apróbb előkészületi munkákat végeztem, mint például a hozzávalók kimérése és a munkaterület előkészítése. Már az első héten éreztem, hogy sokat fogok tanulni itt.

2. hét:

A második héten már aktívabban részt vettem a cukrászati feladatokban. Megtanították, hogyan kell különböző krémeket elkészíteni, például csokoládé- és citromkrémet. Emellett elkezdtem a sütemények díszítését is gyakorolni, ahol nagy figyelmet kellett fordítanom a pontosságra és az esztétikumra. Megtanultam, hogyan kell habzsákot használni és milyen technikákkal lehet szép, egységes díszítést elérni. Egyre magabiztosabb lettem a konyhában.

3. hét:

Ezen a héten már önállóan is készíthettem süteményeket. Többek között epertortát, diótortát és egy „Hungary" elnevezésű süteményt is alkothattam. Jó érzés volt, hogy megbíztak bennem, és számítottak a munkámra. A visszajelzések is pozitívak voltak, ami megerősített abban, hogy jó úton járok. A munka mellett továbbra is figyeltem a helyes technikák elsajátítására és a tisztaság fenntartására is.

4. hét:

Ebben a hétben előfordult, hogy elrontottam néhány dolgot, például egy krém állagánál vagy díszítésnél hibáztam. Ugyanakkor ezeket az eseteket tanulási lehetőségként fogtam fel, és igyekeztem kijavítani a hibákat. A kollégák segítőkészek voltak, és mindig elmagyarázták, hogyan csináljam jobban. Ennek köszönhetően fejlődtem és bátrabban dolgoztam a következő napokon.

5. hét:

Egyre több feladatot kaptam önállóan, és úgy éreztem, hogy már teljes értékű csapattagként tekintenek rám. Szinte minden rendelésnél részt vettem a sütemények elkészítésében, és gyakran rám bízták a teljes kivitelezést is. Nagy örömmel töltött el, hogy az ügyfelek elégedettek voltak a munkámmal, és hogy a mesterek is dicsértek az igényes kivitelezésért. Úgy éreztem, hogy sokat fejlődtem szakmailag.

6. hét:

Ez a hét különösen gyorsan eltelt, mivel sokféle süteményt kellett elkészíteni. Többek között kókusztortát, epertortát, Hungary sütit és diótortát is csináltam. Megtanultam, hogyan kell pontosan adagolni a töltelékeket, és hogyan lehet esztétikusan tálalni a süteményeket. Az ismétlődő feladatok révén rutint szereztem, és gyorsabban, pontosabban tudtam dolgozni.

7. hét:

A hét fő feladata a croissant tészta elkészítése volt, amit nagy odafigyeléssel kellett végezni, hiszen a rétegezés és a pihentetési idők betartása kulcsfontosságú volt. Emellett részt vettem a sütési folyamatokban is, ahol a hőfok és az időzítés pontos betartása elengedhetetlen volt. Nagyon élveztem a munkát, mert új technikákat sajátíthattam el, és tovább fejlődhettem.

8. hét:

Ebben a hétben a sütés mellett több előkészítő munkában is részt vettem. Répát hámoztam, almát pucoltam és vágtam, valamint más zöldségeket is előkészítettem a süteményekhez. Fontos volt, hogy minden alapanyag tiszta és egyenletes legyen. A precizitás sokat számított, és figyelnem kellett a gyors, de pontos munkavégzésre is.

9. hét:

Megkezdődtek a Halloween-i előkészületek, ami izgalmas és kreatív feladatokat jelentett számomra. Süteményterveket készítettünk, és közösen döntöttük el, milyen formák és díszítések legyenek. Elkészítettem egy répatortát és egy kókuszos tortát is, amelyekhez különleges díszítést alkalmaztam. Nagyon élveztem, hogy a munkám során kreativitásomat is megmutathattam.

10. hét:

Folytattuk a Halloween-re való készülődést, és elkészítettük a tematikus süteményeket. A sütik díszítését különösen élveztem, hiszen szabadon alkothattunk különféle figurákat és formákat. Emellett ismét répatortát készítettem, ahol figyeltem arra, hogy minden részlet tökéletes legyen. A hangulat vidám volt, az ünnepi készülődés mindenkit felpezsdített.

11. hét:

Ez a hét főként az üzlet rendben tartásáról szólt, így sokat takarítottunk és rendeztük az eszközöket, hozzávalókat. Emellett folytattam a sütemények díszítését is, és segítettem az elkészült termékek kihelyezésében. A rendszeres takarítás fontosságát itt tanultam meg igazán, hiszen a tiszta környezet elengedhetetlen a minőségi munkához.

12. hét:

Az utolsó héten még aktívan részt vettem a croissant és különféle torták készítésében. Nagyon örültem, hogy már szinte teljesen önállóan tudtam dolgozni, és hogy a mesterek is elismerték a munkámat. Búcsúzáskor mindenki nagyon kedves volt, és jó érzéssel töltött el, hogy egy ilyen

családias, támogató munkahelyen tanulhattam. A gyakorlat végére sokkal magabiztosabbá váltam, és rengeteg új ismeretre tettem szert.

Elvárások:

Szerettem volna minél többet fejlődni a szakmámban, új technikákat megismerni és gyakorolni. Fontos volt számomra, hogy önállóan tudjak dolgozni, és felelősséggel végezzem a rám bízott feladatokat. Elvártam, hogy támogató környezetben dolgozhassak, ahol lehetőségem van tanulni. Reméltem, hogy pozitív visszajelzéseket is kapok, ami motivációt ad a további fejlődéshez. Végül, de nem utolsó sorban, szerettem volna új élményeket és barátokat szerezni.

Eredmények:

A vártnál is többet tanultam a gyakorlat során, mind szakmailag, mind emberileg. Egy barátságos, támogató munkahelyen dolgozhattam, ahová szívesen visszatérnék a jövőben is.

2024. november 10. **Kiss Dorottya**