Tanulói portfólió

Vörös Viktória

Szül.i.:1998.11.11.

Szül.hely:Kecskemét

Iskola: Nagykőrös, Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégium

Ebben az évben készülök a vizsgára. Eddig csak az iskolai gyakorlatokon vettem részt. Kettő nyári gyakorlaton, ami 9.-es osztály nyarán Izsákon a 10.-es osztály nyarán Németországban .

Könnyen barátkozom így a csoportos munkát a magaménak érezhetem. Ilyen esetekben könnyen átveszem a vezetést. Segítőkész vagyok minden esetben. Megmutatnak egy termék elkészítését, elsőre majdnem megfelelő munkát végzem.

Minden szakmai részen rengeteget kell fejlődnöm. El kell minden egyes kis részletet sajátítanom, hogy jó legyek a szakmában. Ebben az fog erősíteni,hogy igen is meg kell csinálnom: mert nagyon szeretem és érdekel ez a szakma .Később majd munkába állok sokkal több tapasztalatot szerezhetek, majd évek múlásával szeretnék saját pékséget nyitni keresztanyámmal együtt. Ehhez, hogy arra szintre juthassak sok tanulásra, rutinra kell szert tennem.

A németországi gyakorlat ideje alatt arra szeretnék törekedni, hogy a munkatársakkal jóban legyek amennyire csak lehet 7 hét alatt. Nagyon oda szeretnék figyelni minden egyes kis részletre, hogy majd bírjak belőle magamnak segítséget adni egy adott helyzetben. A termékek és íz világára nagyon kell koncentrálnom. Jó eredményt akarok elérni, amit csak tudok 16 évesen 2 év iskolai gyakorlat alatt tanultakból. Magamhoz képest 100%-ot akarok nyújtani. Nem szeretem a halat, de meg szeretném kóstolni a kintit. Úgy hallottam, hogy a Németek rengeteg szószos ételt készítenek én nem vagyok olyan, aki megeszi a szószokat de ezt is ki tűztem célomnak, hogy minden szószt meg fogok kóstolni. Azt is szeretném, ha nem lennék lusta munka után kirándulgatni, mert ritkán lehetek majd olyan helyen, mint Németország. Remélem, majd rengeteg szép helyre fogok eljutni és rengeteg élménnyel leszek gazdagabb. Gondolkozom rajta, hogy levizsgázom cukrász szakmából is, így arra nagyon oda szeretnék figyelni, hogy egyáltalán érdekel-e vagy, hogy milyen vagyok benne, van-e elég türelmem hozzá. A nyelvet is tanulni akarom, mert sokan mondták, hogy ha kint vagy német munkatársakkal könnyebb lesz a tanulás. Ezekre a dolgokra, amiket itt megemlítettem be szeretném tartani. Majd 6 hét múlva kiderül, hogy sikerült-e vagy sem.

Munkanapló

Németországi gyakorlatomat 2015. július 20.-án hétfőn kezdtem el. Ezt a hetet választottam a munkanapom leírásának.

Július 20.-a Hétfő: Reggel 07:00 –kor munkába állás. A csoport vezető várt bennünket és elmondta a munka menetét: először a munkavédelmi dolgokra hívta fel a figyelmünket amit 100% -an be kell tartanunk, majd körbe vezetett bennünket az üzemen. A pékség részleget néztük meg itt mutatta meg a zsemle készítő gépet,dagasztó gépeket,csészeemelő gépet,finom péksütemény készítő gépet,felületi kezelő gépet. Majd bementünk a cukrász részlegbe ott is nagyvonalakban elmagyarázta , hogy éppen mit gyártanak pont a mandarinos süteményt készítették, ami nagyon érdekes volt még ilyet nem láttunk. Gondoltam magamban, hogy a gyakorlatom alatt én csinálhatok-e ilyet és vajon meg tudom-e csinálni majd. Cukrászdából a lemez mosó helyiségbe vezetett bennünket,majd a csomagolóba mentünk. Ez is nagyon érdekes volt, mert ilyen precíz gépet még nem láttunk. Végül a kelesztő gépeket és a kemencéket mutatta meg nekünk. Következő lépés az volt, hogy beosztott bennünket, ki hova menjen és felvegye a munkát. Én és Timi a cukrászdába kerültünk a fiúk meg a pékség részlegbe. A nap folyamán két német kolléga mellé tettek bennünket, akik részletesen elmagyarázták a munka menetét. Nagy örömömre a mandarinos süteményt csináltuk:



Utána meggyes tortákat keztünk el készíteni. Nekünk már csak a torta díszítését kellett megcsinálnunk. Ami csokoládé reszelékből az oldalára és 3 cm vastagsárga a tetejére kellett raknom, majd tejszínhabbal meg kellett csinálnom a díszítést, amit sokáig kellett gyakorolnom végül egész meggyet kellett rápakolnom. Ebből közel 60 darabot készítettünk.



Ezt követően mákos-citomos süteményt mutatták meg, majd azt is díszítettük.



Amit mákszemes tejszínnel kellett díszítenünk és mandulát kellett szórni az aljára.

A következő amit meg kellett tanulnuk az a zselé készítés volt. Amiből két fajta színt készítetünk : piros,fehér.



Összefoglalva az első napot sok új dolgot láttunk, sok új termékkel ismerkedtünk meg, ami számunkra még a későbbiekben hasznunkra válhat. Nagyon izgultunk , féltünk az első naptól, de magunkhoz képest szerintem jól teljesítettünk. A kollégákkal is megértettük egymást igaz néha mutogatással (activityztünk) jó volt a hangulat még nevettünk is Petrával és Marinával. Munka vége 15:30 –kor.

Július 21.-e Kedd: Reggel 07:00 –kor munkába állás. Egyből a cukrászdába mentünk, ahol már vártak ránk neki is fogtunk egyből a szamócás tortának. Maradtunk a tegnap tanult torta díszítésnél.



Utána a csokis tortákat csináltunk, amiből készítettünk diabetikusat is. Ez külön tetszett, hogy a cukorbetetgekre is gondolnak.





Végül barackosat készítettünk.



Egész nap totákat gyártottunk. Sok ídő elment az előkészítéssel és a díszítéssel. Az első tortákat Perta és Marina mindig megmutatták, hogy kell elkészítení és mire kell oda figyelni.Majd elmentek krémeket készíteni, mi ketten önállóan folytattuk a munkát. Az egésznapi torta készítés után munka végére nagyon ügyesek lettünk, meg voltak velünk elégedve. Munka vége 15:30 –kor.

Július 22.-e Szerda: Reggel 07:00 –kor munkába állás. Ismét a cukrászdában kezdtük a napot. Petráék mondták, hogy málnás és szamócás süteményeket fogunk egész nap készíteni. A piskótákat a pékségből hozták át nagy kapsznikban, amiket nekünk méretre kellett vágni. Pudingból készítettük a krémet, majd gyümölcs, piros zselé került végül a tetejére .

A piskótákat kiraktuk az asztalra, majd egy maréknyi pudingot kellett rá rakni.



Majd a puding szétkenése volt feladatunk.



A gyümölcsök: szamóca,málna. Végül a zselé. Munka vége 15:30-kor.





Július 23.-a Csütörtök: Reggel 07:00 –kor munkába állás. Ma is a cukrászdában voltunk. Kezdésképpen előkészítettük az éjszakás műszaknak a tortákhoz való krémeket és habokat.

Krémkészítő gép :



Habkészítő gép:

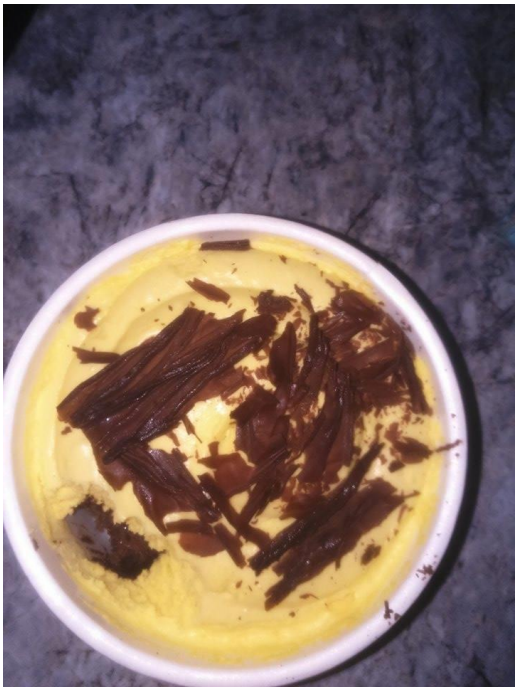


Ezután egy újjabb süteményt készítettünk, ami Magyarországon is ismert a reszelt túrós.



Majd két habkrémes süteményt készítettünk.

Barackosat és meggyeset.





12:00-kor átküldtek bennünket a pékségbe, ahol a felületkezelő géphez kerültünk. Különféle termékekhez használtuk a gépet.















Július 24.-e Péntek: Délután 17:00 munka kezdés. Pékségben kezdtük a napot. Többféle terméket készítettünk többek között : sajt torta, kenyér, zsemlék, fánk



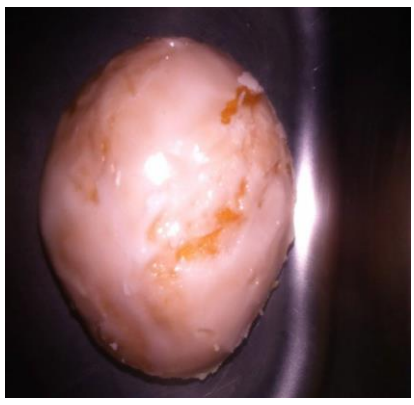














Majd kis időt töltöttünk a csomagolóban, ahol zsemléket csomagoltunk.



Munka vége: 01:30-kor.

Ez történt egy hét leforgása alatt a munkahelyen.

Recept

Pfirsich Zlegenkäse Torte

Boden unten

0,200	kg	SandRühr Premium 1 Scheibe
0,050	kg	Ziegenkäse geraspelt
0,150	kg	Pfirichspaiten
0,020	kg	Choco-Chips

Boden mitte

0,100	kg	SandRühr Premium 1 Scheibe
0,010	kg	Choco-Chips

Quark Sahne

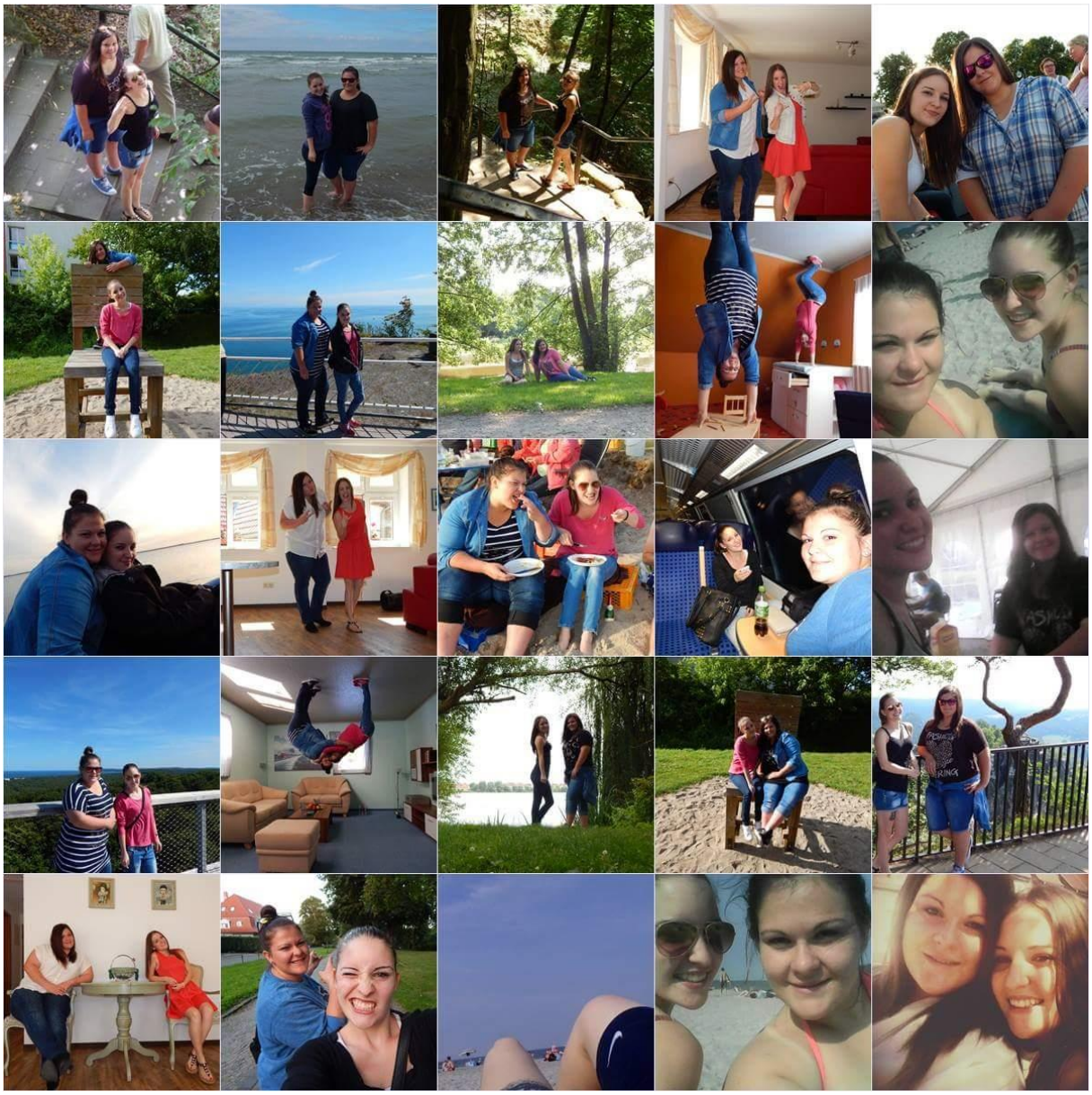
0,360	kg	Quark
0,130	kg	Sanettiösung
0,048	kg	Zucker
0,600	kg	Sahne,geschlagen,unggesüßt
0,015	kg	Quarcotta Gelatop
0,005	kg	Fruchtsäure
0,020	kg	Marmoria Pfirsich Maracuja

Dekor

0,175	kg	Zucker
0,125	kg	Eiklar
0,020	kg	Zierschnee

Nekem ez a recepet tetszett legjobban .

Németországi létünk nem csak a kemény munkáról szólt,hanem a hétvégi kirándulásokról is. Első héten együtt volt az egész csapat ez volt a bevezetés. Későbbiekben öten: Hetényi Timi, Tóth Gábor Csibrik, Tőzsér Zoltán, Szabó Dávid és én költöztünk Grimmenbe egy külön lakásba. Innentől kezdve hétvégéken a német munkatársakkal, rengeteg helyre eljutottunk. Pl : Rostock, Stralsund, Binz,Greifswald. De volt egy hétvége, amit a főnökkel:Hendrykkel és feleségével: Birgittel töltöttünk Sellinen. Utólag is köszönjük Hendryk Kühlnek a szeretetteljes vendéglátást és, hogy a Stadtbäckerei kühlben dolgozhattunk .
























UNESCO-Weltnaturerb


DIE OSTSEE
HIDDENSEE
STRALSUND
RUGEN
STRELASUND
LOTTO
Verpackung


0179/299 33


RÜG TK












Retrica

Önértékelés

A németországi gyakorlat alatt rengeteget fejlődtem. Főleg kitartásban csapatban való munkában. Szerintem a német kollégákkal jól kijöttem. Kipróbálhattam magamat a cukrászatban is nagyon érdekes volt, de nem hiszem, hogy cukrász lesz belőlem, maradok a leendő szakmámnál a péknél. A munkában próbáltam a 100%-ot hozni, de ez nem mindig sikerült talán azért, mert fáradt voltam, vagy csak nem jól indult a napom, persze ez nem mentség.De majd a nagybetűs életben hozom a kötelezőt! A halat megkóstoltam, de nem szerettem meg. A szószok sem lesznek a hétvégi kívánságaim között , ha kollégiumból haza megyek. A kirándulási terveimet betartottam , nagyon sok szép helyen jártam és gyönyörű dolgokat láttam. A német nyelv tudásom nem sokat javult, de amit meg tanultam azt már nem felejtem el! Ezen a téren még sokat kell tanulnom és fejlődnöm.

U.i.: Köszönetet szeretnék mondani, hogy ebben a programban részt vehettem és lehetőségem volt Németországban dolgozni , gyakorlatot teljesíteni. Külön köszönöm Túri Tanár Úrnak hogy, vigyázott ránk , bízott benünk és kitartott mellettünk.

Remélem még sok Toldis diáknak lesz lehetősége ilyen programokban részt venni és jól teljesíteni.

2015.09.11.