

Munkanapló

Ezen a nyáron a Zilizi Imrich Cukrász üzemben dolgoztam cukrászgyakornokként Szlovákiában.

Sajnálatos módon mivel nem voltam a cukrász szakmában járatos ezért kevesebb dolgot bíztak rám és a nagyobb munkákért teljesítenem és bizonyítanom kellett. A 15 fős csapatunkat két részre bontva foglalkoztattak minket délelőtti és délutáni műszakban.

A délelőtti műszakban linzer süteményeket és különböző tortákat, süteményeket csomagoltam java részt, de volt, hogy linzer süteményeket is készítettünk.

A délutáni műszaknak nem sok munkája volt csak a befejezetlen vagy megmaradt feladatok befejezése és a takarítás.

A mi műszakunkban dolgozó felnőttekkel remekül kijöttünk, ám az első hónap után sikerült az ottani munkások másik felében dolgozó műszakkal is megismerkedni. A másik műszakban dolgozók ránk bízták már a torták, sütemények elkészítését. Több lehetőséget kaptunk az utolsó pár hétben a bizonyításra, hogy igenis képesek vagyunk mi is tortát és süteményt betölteni. Nagyon türelmesek és segítőkészek voltak.

Voltak hibáink ugyanis voltak dolgok, amiket próbáltunk megoldani több-kevesebb sikerrel. Az egyik ilyen baklövésünk a meleg piskótába való krémetöltése. Viszont ezt a feladatot is teljesítettük és kijavítottuk.

Ám sikerélményeinkből is volt néhány ezek közé mondanám a 30 másodperces 2 pléhről való sütemény elcsomagolás, címkézés és eldobozolási rekordunkat. A tojástörés versenyszerűvé tétele, akár 2 tojás egyszerre való törése és még sorolhatnám.

A csomagolóban az első heteinket szorgalmasan eltöltöttük bár jó néhányszor hangot adtunk elégedetlenségünknek, ami leginkább a nem szakmában való elhelyezésünk volt a hibás. Munkaruha hiányunk miatti szidást is el kellett viselnünk az első napokban a nem megfelelő tájékoztatás miatt. A rosszálló szemeket is néha el kellett néznünk ugyanis a sok jó és aranyos ember között is volt néhány olyan felnőtt, aki nem szimpatizált velünk, bár a 2 hónap végére már sikerült magunkat az összes dolgozóval megszerettetnünk és kiérdemelnünk tőlük a megbecsülésüket. Így szomorúan is hagytuk ott az akkori kis pótcsaládunkat.

Nekem a legjobban a torta és sütemények töltése tetszett. Rengeteg fajta süteményt és tortát készíthettem. Bár a társaságnak köszönhetően a csomagolást is és az összes többi ránk bízott feladatot is nagy lelkesedéssel végeztük, bár a vége fele már kezdett a csomagolástól és linzerektől undorunk lenni a vele eltöltött rengeteg idő miatt.

Összességében ebben a 2 hónapban sikerült megtanulnom alkalmazkodni a munkámhoz és megfelelni rá. Sikerült bizonyítanom az ottani embereknek és magamnak is, hogy képes vagyok akár még cukrász feladatokat is elvégezni és képes vagyok más nyelven beszélő emberekkel is megértetni magam.

Rengeteg dolgot tanultam a szakmámon kívül. Sajnos az angol nyelvet se nagyon tudtam gyakorolni, szlovákul viszont megtanultam néhány dolgot.

Így utólag boldogan tekintek vissza erre a 2 hónap nyári szlovákiai gyakorlatra.

Írta: István Viktória

