2019. Erasmus+program

**Bemutatkozás:   
Roboz Ágoston vagyok, 16 éves. A Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégiumában tanulok péknek. Próbálom minél jobban elsajátítani az eddigi szerzett tapasztalataimat. Saját erősségem, hogy kitartó vagyok, de bizonyos dolgokban még fejlődnöm kell.**

**Célok:**

1. **Megismerkedni a német kultúrával**
2. **Pék tudásom fejlesztése, új termékek elsajátítása.**

**Munkanapló:**

1. **Hét: 19:30-kor indultunk Nagykőrösről és minden 3 órában megálltunk egy benzinkútnál. Kb. 16 óra volt az út. Másnap megismerkedtünk Dr. Edda Henzékkel. Napi 2,5 óra német felkészítőn vettünk részt. Megnéztük Németország egyes városait. Ezek után a munkáltatókhoz kerültünk és megbeszéltük a munkabeosztásokat. Az első munkanapot virgolással töltöttem. 6:00-ra kész voltunk az egyes termékekkel, amit az autó egy másik boltba Alterkirchenbe vitt. Ezután lemezeket takarítottunk, mosogattunk és elkezdtünk a következő napra termelni.**

****

**Robert Maltzahn-nal (főnökkel) csináltunk egy képet is.**

**Pékség neve: Bäckerei Konditorei & Café**

**2.Hét: Az első hetes tapasztalatgyűjtés után már rutinosabban dolgoztam a pékségben. A kommunikációval kisebb nehézségek voltak, de mindig megoldottuk. Nem mindig sikerült egy-egy termék 100%-osan, de Robert ez pozitív szemmel nézte.**

**Hétvégén Sassnitzban jártunk. Elkísért minket kettő munkatársunk.**

**A mögöttem ülő Petrányi Sándor, aki egykor Toldis diák volt. Találtunk a tengerparton lyukas kavicsokat, ami állítólag szerencsét hoz a jövőben.**

****

**3.Hét: Ezen a héten egy új terméket készítettem. Nagy linzer karikát sütöttem 12 darabot, ebből 6-ot eper lekvárral töltöttem meg, és a maradék karikát a tetejére helyeztem. 200 fokos kemencében 4 percig sütöttem aranybarnára, majd lekentem felmelegített baracklekvárral és az egyik felét fondanttal, a másik felét csokival kentem le. Csináltam még egy linzeres terméket, melynek magyarosított neve gránátrakás. Ez linzer, vajkrémmel a tetején, melybe linzer van tördelve, és csokoládéba van mártva.**

**Hétvégen meglátogattak minket a tanáraink is, aminek nagyon örültünk.**

**Szabó Orsolya tanárnő**

**Tüske Csaba tanár úr**

**Túri Tibor tanár úr**

**Márton Krisztián tanár úr és a kisfia**

****

**4.Hét: Ezen a héten már teljesen rutinosan mentem, és tudtam a dolgom. Robertékkel elmentünk úszni ezen a héten. Nagyon jó volt. És egy csokis vajkrémes tortát készítettünk. Lemezeket kentünk le vajjal majd leveles tésztát raktunk bele és különböző töltelékeket raktunk bele. Volt szilvás, almás, mákos, pudingos, rebarbarás.**

****

**5. Hét: Roberttel mindennap készítettünk kenyeret. Ebben az 1 hétben megtanított egy vágási technikát.**

****

****

**6.Hét: Ez a hét gyorsan eltelt, mert kevés volt a munkánk, mert a turisták egyre fogytak. Minden délután mentünk valahova. Voltunk pizzázni, tengerparton voltunk, boltba mentünk és így eltelt ez a hét is. Belekóstoltunk az itteni kultúrába, sok szakmai tapasztalatot szereztünk az itt eltelt idő alatt. Nagyon nehéz volt a búcsúzkodás, mert nagyon megszerettem az ottani embereket. Remélem, még kijutok oda egyszer.**

****

**Utolsó napon egy magyar est nevű programon vehettünk részt, ahol bemutatták a régi dolgozókat, hogy hogy vészelték át ezt a programot. Sokan kint maradtak, mert nagyon megszerették azt a kultúrát. Pál Briginek meg külön köszönjük a bemutatóját, ahol a magyar néptánc egyik ruhaszettjét mutatta be nekünk.**

****

**Összegezve nagyon sok mindent kaptam ettől a nyártól, Németoszágtól és Robertéktől. Nagyon jól éreztem magam kint, jó közös programoknak lehettem részese. Remélem, idővel úgy hozza a sors, hogy legfeljebb látogatóba ki tudjak menni.**