

# Ráfli Imre

Tanulói portfólió, 2015. évi németországi  
gyakorlat

# I. Fejezet:

## Bemutakozás

- Név: Ráfli Imre
- Születés: Szentes, 1995.10.03 (20 éves)
- Tanulmányok: 2002-2010 Kunszentmárton Városi Általános Iskola

2010 - jelenleg is: Nagykőrös, Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégium

- Jelenleg a Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskolában tanulok, Élelmiszeripari-technikusnak. A vizsga után, egy év alatt szeretném megszerezni a Sütő-Cukrász szak technikus szakmát.
- Az első technikusi évemben az élelmiszeriparhoz tartozó mikrobiológiát, élelmiszer kémiai, élelmiszeripari gépeket és műveleteket, laboratóriumi alapismereteket tanultam, valamint a bor, a sör, az élesztő, a cukor és a tejipari termékek, tejipari készítmények gyártástechnológiáját. Szakmai gyakorlatra először a 13. évfolyam végén került sor, melyet Németországban töltöttem.
- Közvetlen embertípus vagyok és jó kommunikációs képességeim révén könnyen megértetem magam a körülöttem lévőkkel. A rám bízott feladatokat, a tudásom alapján a legjobban, és lelkiismeretesen végzem. Az újonnan látott szakmai mozdulatokat gyorsan elsajátítom.
- Tanulmányaim során, szeretném megtanulni, a szakma gyakorlati részét. Szeretnék olyan elméleti tudásra szert tenni, melynek segítségével a későbbi munkavállalás során a rám bízott feladatokat el tudom látni. Későbbi gyakorlataim során szeretném megtanulni a gépek működését és kezelését.

# II. Fejezet:

## Célok

Azért jelentkeztem a németországi gyakorlatra, mert így lehetőségem van egy másik kultúra megismerésére. Eddigi tapasztalataim és ismereteim alapján számos különbség van a német és a magyar sütő- és cukrászipari termékek között. Célom ezek összehasonlítása, és a későbbi munkáim folyamán az esetlegesen Magyarországon is keresett német termékek magyarországi elkészítése és értékesítése.

Szeretném megtanulni a sütő és cukrászipari gépek kezelését, olyan gépeket látni, melyek Magyarországon nem használatosak és esetleges későbbi munkám folyamán azokkal dolgozni, az országban elterjeszteni. Céлом még a szakmában dolgozó németekkel való beszélgetés és a nyelv tanulása. A gyakorlat során szerzett német nyelvi tapasztalok, segítségemre lehetnek a nyelvvizsgán, amit a közeljövőben szeretnék megszerezni. A német emberektől jobban el lehet tanulni a kiejtések és kifejezések. A gyakorlat közbeni beszélgetés során sokkal jobban rögződnek a szavak, így könnyebb tanulni. Fotókkal szeretném megörökíteni a munkában és munkán kívüli élményeket és a hazatérés után az ismerősökkel, családtagokkal, tanárainnal és diáktársaimmal megosztani az élményeimet.

## III. Fejezet:

### Munkanapló

**1. hét:** 2015. július 18-án indultunk este 10 órakor az iskolából. Tizenhat diáktársammal, két kísérőtanárral és a két buszsofőrrel vágunk neki a 21 órás buszútnak. Némi alvás után reggel 7 óra körül értünk Németországba. 10:30 kor álltunk meg Szász-Svájcban. Ez egy Drezdától 20 km-re lévő gyönyörű hely.



Este 7 körül értünk a Sanitztól 3km-re lévő tanyára ahol az első hetet töltöttük egy házaspárnál, Eddánál és Heikobácsinál. Matthias Grenzer fogadott és köszöntött bennünket. Elfoglaltuk a szállásunkat, kipakoltunk és lefeküdtünk kipihenni a hosszú utat. Hétfő reggel fél 8-kor Heikobácsi várt bennünket a reggelivel. Reggeli és mosogatás után fél 9-től Edda és fia, Ronald várt bennünket a németórára. Itt két csoportra voltunk osztva. Mi heten a haladó csoportba voltunk és Ronaldal fejlesztettük tudásunkat. Ez minden reggel így telt egészen péntekig. Ronald sok új szót és a szakmában használatos kifejezést tanított meg nekünk. Jól teltek a délelőttök és megtanultuk az itteni szokásokat és kifejezéseket. Reggel az emberek Guten Tag!, vagy Guten Morgen! helyett, a Moin!, vagy Morgen! kifejezést használják. Ronald elmondta, ha kérdezik, hogy mit csinálunk Németországban, azt kell válaszolni tanulók vagyunk, és itt töltjük a gyakorlatunkat. (Wir sind ungarische Azubi.) Tanulás után Sanitzba mentünk ebédelni, majd innen minden nap a munkahelyek megtekintése volt a délutáni program. Voltunk NeuKalißba, Rostokba és Grimmenbe.



Pénteken meghívtak bennünket a német diákok és tanárok egy tóhoz. Kevint, az egyik diákot ismertük, mert ő volt nálunk májusban. Itt főztünk, labdáztuk és fürödtünk.



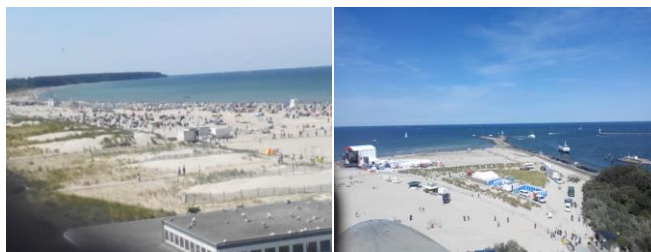
Szombaton reggel indultunk a Rügen-szigetre. Odafele úton bementünk Ribnitz-Damgartenbe egy skanzenba és Barthba egy sörgyárba.



Innen Wiekbe mentünk a Rügen-sziget sarkára Zoli és Krisztofer munkahelyére. Ők már nem is jöttek vissza Sanitzba. Vasárnap reggel fél 6-kor indultunk Sanitzból. A sofőrök letettek bennünket Roggentinbe a szálláson és ők mentek haza. Kipakoltunk és ismerkedtünk a környéssel. Roggentin Rostoktól 5 km-re lévő település szép házakkal és kertekkel. Délelőtt Tanár Úr, Norbi és én elkísértük Martint és Máriót Ludvigslustba ahová a főnökük ment értük. Este közösen átnéztük a szavakat, hogy másnap könnyebben boldoguljunk.

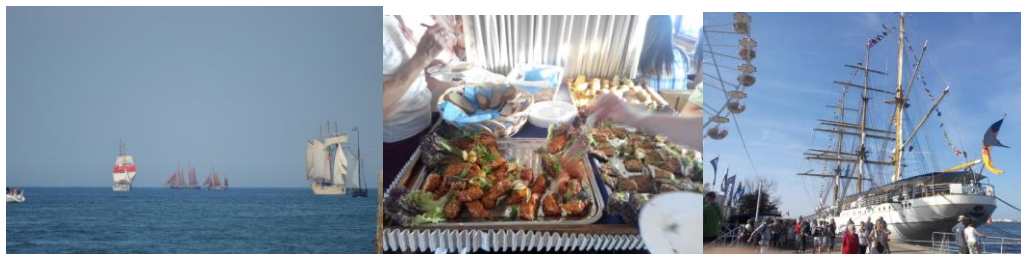
**2. hét:** Ezen a héten kezdődött a munka. Minden reggel 4:30-kor keltünk és mentünk dolgozni. Hétfő reggel a főnök várt bennünket és odaadta a chipet és a szekrénykulcsokat. Átöltözés után hozzá mentünk, majd ő Katjához kísért bennünket. Az első héten sokféle munkát végeztem. Kocsit vittem a pincébe, sütit csomagoltam zacskóba, török bureket ládáztam, croissant hajtogattam, fagyasztott terméket pakoltam tálcára, majd a fagyasztóba toltam, dobozba pakoltam a hűtőben, franzbrötchent gyártottunk és zsemlét gömbölyítettünk.

Volt mikor egyedül, volt mikor Pityuval és olyan is, hogy német munkatársakkal dolgoztam együtt. Érdekes és izgalmas hét volt. Amikor a német munkatársakkal együtt dolgoztam, eleinte félősen, aztán egyre bátrabban kérdeztem tőlük. Croissan hajtogatás közbe ismertem meg Szonját, aki nagyon segítőkész volt. Volt időnk beszélgetni munka közbe. Így sokkal könnyebb a nyelvet tanulni, mint bármi más módon. Az idegen szavakat megjegyeztem, majd este kikerestem a szótárban. Szinte minden egyes szót megtanultam, így sokkal könnyebb dolgom volt a tovább társalgásban. A croissant futószalagon gyártják. Számomra nagyon érdekes, mert ilyen berendezéseket még nem láttam. Kezdődött az adagolónál, ami alá betolták a csészét, beütötték a számítógépbe, hogy miből mennyi kell és a gép 1-2 perc alatt kimérte a nyersanyagokat. Erre a munkára külön ember volt minden műszakban. A kimért hozzávalókat a dagasztógépbe tolták. Dagasztás után egy csészeemelő, a tésztát egy garatba öntötte. Innen egy adagoló segítségével futószalag vitte el a tésztát egy másik gépsor végére, ahol ismét egy garatba esett. Ez a gép a tésztát egyenlő szélesen egy futószalagra nyújtotta. A futószalag fölött volt a margarin, adagoló. A margarint kicsomagolás után tömbökben egy szalagra helyeztük, ami egy gépbe vitte azokat. A gép tömörítette, majd nagynyomású levegő segítségével a tésztára nyomta. Ez után a tészta szélét a margarinra hajtották, hogy a nyújtó gépre ne ragadjon margarin. A nyújtás után a szalag alatt egy rá merőleges szalag helyezkedett el. Ez sokkal lassabban haladt, ez tette lehetővé a tészta öt régre hajtását. Lisztezés és nyújtás után ismét jött egy merőleges szalag és itt újabb öt réteget hajtottak. További lisztezések és nyújtások után a gép, két görgő segítségével levágta a tészta szélét és három csíkra osztotta. A következő elem nagyon érdekes volt. Szaggatók segítségével háromszögeket szaggatott a gép és egy szalagra húzta tovább. Itt egy gép még nyújtott rajta és hosszabbak lettek. Ezután szórófejek segítségével megvizezték, majd föltekerték a tésztát. Ezután jöttünk mi. A mi feladatunk az volt, hogy kifli alakúra hajtsuk a tekercest. A nyers tészta ezután a kelesztőbe majd a fagyasztóba ment. A fagyasztó túloldalán van a hűtő, ahol nekem is szerencsém volt pakolni. Kabátot és kesztyűt adtak, mert a hőmérséklet állandóan 8-9 C° volt. A kartont a gépbe tettem, az dobozá hajtotta, majd én a zacskóba csomagolt fagyasztott terméket tettem bele és toltam a futószalagra. Itt legtöbbet croissant és franzbrötchent csomagoltam. A franzbrötchen is egy leveles tésztából készült futószalagon gyártott termék. Fahéjjal, kakaóval és marcipánnal töltötteket gyártanak belőle. A tésztát töltés után tekercsé tekerik, majd 2 cm vastag szeleteket vágnak. Ezeket egy henger hosszában kettényomja. Kelesztés után az 5-6 cm magas terméket 2-3 cm laposra nyomják, majd megy a fagyasztóba. Fagyott állapotban zacskózzák és kartondobozban tárolják. Az első héten sok érdekességet láttunk, sok mindent tapasztaltunk. Belecsöppentünk egy felnőtt mindennapi életébe így hétvégére egy kicsit fáradtak lettünk. Szombaton Warnemündebe mentünk. Fölmentünk a régi világítótoronyba és fürödtünk a tengerbe.



Délután a városba mentünk a Természetvédelmi múzeumba és a Mária Templomba. Este grilleztünk és beszámolókat tartottunk a heti munkáról egymásnak. Vasárnap biciklizni mentem Tanár Úrral a környékbeli falvakba. Délután, a héten halott szavakat és kifejezéseket szótárztam és tanultam.

**3. hét:** A hétköznapokon ismét korán keltünk. A héten már a cukrászatban is dolgoztunk. A pékségben zsemlét gömbölyítettünk, túrós rudat, szezámos kockát és croissant hajtogattunk, morzsás sütit és török bureket csomagoltam, lemezre pakoltam és segítettem átszerelni a gépsort a másnapi termeléshez. A hét elején a pékségben túróval töltött rudakat kellett 90°-ban meghajlítani, majd az oldalára állítani. Ennek a gyártása is nagyon érdekes volt. A leveles tésztát itt is a gép hajtotta és csíkozta föl. A töltelék egy nagy pneumatikus gép adagolta. A töltelék hozzávalóit egy kerekkel ellátott henger alakú, zárt aljú kocsikba mérték ki. Ezt egy óriási habverőbe tölték, ami teljesen lezárta a kocsit. Egyneműsítés után a kocsit a szalag mellé tölték. Itt az adagoló teteje egy nagy, fémmel erősített gumilemez volt, ami pont beleillett a kocsira. A gép a kocsiból kiszívta a töltelék és a szalagon lévő tésztára nyomta. Ezután cserélhető elemek segítségével föltekerte, majd kb. 15 cm hosszúra vágta. A kezdeti nehézségek után minden jól működött és mi is felvettük a munkatempót. A következő termék a szezámos zsömlé. Teljes kiőrlésű lisztből készült leveles termék. A gép kb. 10 x 10 cm-es négyzetre vágta, majd megvizezte. A mi feladatunk az volt, hogy a négyzetekből háromszögeket hajtsunk. Ezt szintén a gép vizezte és szezámmagot szórt rá. A termék innen a fagyasztóba kerül és ott zacskókba, majd kartondobozba csomagolják. A hét közepén a cukrászatban dolgoztunk. Itt hirtelen megint minden új lett. Tepsit olajoztunk, karikát pakoltunk lemezre és tepsibe. A megsült tortákat vágtuk ki a tortakarikából. A héten az utolsó két nap hosszunk ígérezett. Csütörtökön felváltva voltam franzbrötchent lapogatni és a hűtőben pakolni. Az utolsó egy órában fagyasztott terméket pakoltam tálcára. Munka után ezúttal nem hazamentünk, hanem Warnemündébe. Azzal kezdődött a Hanse Sail. Ez egy nemzetközi vitorlás felvonulás, ahol több száz vitorlás érkezik csütörtökön. A mi hajónk, csütörtökön 7 órára volt megrendelve. Indulás után egy kicsit a tengeren, majd a Warnow folyón felfelé hajózáztunk. Itt rengeteg vitorlást, halászhajót és hatalmas óceánjárókat is láttunk. A hajón voltak a munkáltatók és a környéken élő magyarok. Sokat beszélgettünk velük, így könnyen tudtunk német szavakat tanulni és egy kis tapasztalatot szerezni a Németországban élő magyarok segítségével. A hajón lehetett enni háromféle sült halat, melyek nagyon finomak voltak.



2 órás hajút végén még a többiekkel beszélgettünk egy kicsit. Mivel nagyon sokan voltak így 11-kor értünk haza. Pénteken egy kicsit fáradtan, de annál lelkesebben dolgoztunk. Reggel zsemlét gömbölyítettünk, délután pedig a cukrászatban tortát vágunk ki karikából. Hétfőn Grimmenbe voltunk hivatalosak a Kühl pékség nyári sütögetős estjére. Találkoztunk öt diáktársunkkal, és elmeséltük nekik az eddigi tapasztalatainkat és élményeinket. Vasárnap a héten halott új szavakat szótárastam ki és tanultam meg.



**4. hét:** Ezen a héten nagyon sok mindenben részt vettem. A cukrászatban szinte minden termék elkészítésében segédkeztem valamilyen módon. Tepsit olajoztam, karikát pakoltam, a töltött karikába gyümölcsöt és morzsát pakoltam, piskótát szaggattam és kosarakat csokiztam. A tenyéryi kosárcák csokival való kikenése után piskótát szaggattunk, majd raktuk az aljára. Nekünk ennyi volt a feladatunk. Az esti műszakban erre vaníliapudingot nyomtak, majd megszórták áfonyával. A héten többet voltam a pékségbe. Itt zsemlét gömbölyítettem, croissant hajtogattam, franzbrötchent lapogattam és sokat voltam a hűtőben pakolni. Készült még marcipános koszorú is, amely elég összetett munkafolyamatot igényel. Ez egy leveles tésztából készült termék. Amíg előkészültek és bedagasztották az első csésze tésztát és a lisztszórókat raktam tele. A feladatom az volt, hogy az összes lisztszórót kihúzzam, tele töltsen liszttel, visszatoljam és kapcsoljam be. Mire az összessel végeztem a tészta akkor ért a szalag elejére. Vajazás, lisztezés, nyújtás és hajtogatás után a gép, a tészta szélét levágva hat egyforma csíkra vágja a tésztát. Ezután a pneumatikus töltőgép marcipánkrémet tölt bele, majd tekeri föl. A következő elem kb. 50 cm hosszú csíkokat vág le belőle. Itt a munkások két szálát összetekernek, a két végét összekötik, és kör alakot formáznak belőle. A termék a szalagon továbbhaladva vízpermetet kap, majd további két ember mandulába forgatja és visszateszi a szalagra. Ezen a napon nagyon sok mindent tanultam. Christian megmutatta nekem a gépek működését és ezek után egyedül is tudtam marcipántöltelék keverni vagy a csészébe adagolt nyersanyagokat bedagasztani. Mikor ezeket megtanultam egyedül csináltam és én voltam felelős azért, hogy mindig legyen töltelék, tészta és vaj a szalagon. Szerettem volna megtanulni a karikák összefonását. A főnök hozott nekem egy kis gurulós kocsit, levett két szálát és megmutatta hogyan kell csinálni. Ezután én a saját helyemen gyakorolgtam és a végére egészen jól ment. Mindenki nagyon rendes és segítőkész volt. A hétvége ezúttal is a kirándulásról és tanulásról szólt. A hétvégén voltunk Schwerinben városnézésen és Rostokban focimeccsen. Életemben ekkor voltam először stadionban focimeccsen. Hatalmas élmény volt a 11300 szurkoló között szurkolni az Fc Hansa Rostoknak, de megérte, mert 4:2-re nyertek.



Schwerin a Meckelenburg-Vorpommern tartomány fővárosa. Itt volt egy kis városnézés és megnéztük a minisztériumot.

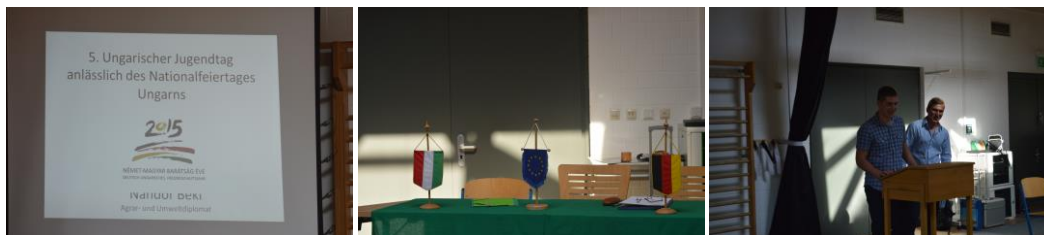
**5. hét:** A héten a cukrászatban ismét sok termék elkészítésében segítettünk. Tepsit olajoztunk, morzsát szórtunk tortákra, tortát vágunk ki karikából, csokit kentünk kosárcákba, piskótát szaggattunk ládába. Amikor nem sok munka volt, akkor én vagy Pityu piskótát szaggattunk. A zacskóval kibélelt ládába tettük és onnan a fagyasztóba vitték. Erre azért volt szükség, hogy ha sok a munka, akkor ne kelljen szaggatni, csak a ládából a kosárcákba tenni. Egyik nap, egy ismeretlen férfi jött az üzembe, próbatermékeket sütni. Neki sokat segítettünk. Először a lemezre ragadt termékeket kellett trokserrel lekaparni, majd segítetttem neki ládába rakni.

Közben beszélgettünk és megtudtam, hogy egy mézes tésztájú termék. Azt is elmondta, hogy vannak még benne karamell és csoki darabok, amitől nagyon finom lesz. A selejt termékeket félre tettük és meg lehetett kóstolni. Tényleg nagyon finom volt. A tortákat, amelyekre délelőtt gyümölcsöt és morzsát szórtunk, sütés és hűtés után a karikából vágtuk ki. A pékségben a héten csak 3-szor voltunk délelőtt. Itt mindig zsemlet gömbölyítettünk. Ez mindig gyorsan és jól telt. Közbe sokat beszélgettünk egymással és a német kollégákkal is. Itt egy úgynevezett Jungebrötchen készült. Ez rozsos tésztából készült zsemle. A csészéből a tésztát az osztógép garatjába kellett tenni. A gép 150-155 grammos termékekre darabolta melyek két sorban, futószalagon hagyták el a gépet. Ott egy olyan asztalra érkezett, melynek közepén egy futószalag ment, a két szélén pedig fatábla volt. Itt mindig 3-4 ember állt. A fölgömbölyített termékeket egy kocsira kellett pakolni, melyen 8 polc volt. A teli kocsikat a kelesztőbe toltuk. Mikor megkelt a tészta, a kemencénél lévő ember, egy gépbe tolt a kocsit. Itt egy futószalag állt és a kocsiról, teljesen automata gép szedte le a megkelt terméket. A futószalagról egy másikra hullott, úgy, hogy slusszal fölfelé feküdjön. Egy újabb szalag a kemencébe tette a terméket. Sütés közben a termék, repedezés szerűen szétnyílt. Mikor lejárt a sütési idő, a szalag ment a kemencébe, fölvette a zsömléket, majd egy elhordó szalagra tette. Ez a szalag 15 percig szállította a terméket, ami idő alatt az kihűlt. A csomagolóban ládába tették, majd raklapokra és a hűtőbe került a másnap hajnali kiszállításig. Mikor az összes nyers tészta elfogyott, a takarítás következett. Eleinte a padlót és az asztalt kellett megtisztítanunk. Az utolsó két héten már mi szereltük szét a gépet és mi tisztítottuk el az egészet. Mosás és szárazra törlés után összeszereltük és szóltunk a műszakvezetőnek, hogy kész vagyunk. Pénteken munka után ezúttal nem haza mentünk, hanem Marianehebe. Segítettünk Gerinek és Palinak a másnap esti desszertek elkészítésében. Pogácsát, meggyes rétest és Dobos tortát sütöttünk. Mire végeztünk csak annyit láttunk, hogy olyan sötét van, mint amikor reggel mentünk. Fél 11-re értünk haza, de mire mindenki elkészült és feküdtünk, fél 12 lett.



Szombat délben indultunk Rostokba. A pályaudvaron találkoztunk Tibivel és Bélával akik Ribnitz-Damgartenből jöttek. Innen az óvodába mentünk ahol megrendezésre került az 5. Magyar - Német ifjúsági est. Norbi, Geri és én egy kicsit izgulva mentünk, mert nekünk szerepelni kellett. A héten minden este erre készültünk. Először Norbi és én tartottam bemutatót. Németül olvastuk föl az augusztus 20. -i hagyományokat. Gergő Erdély szépségeiről készített fotósorozatot. Voltak még Budapestről és Szekszárdról érkező diákok is. A bemutatók után az ebédlő részbe mentünk ahol föltálasra kerültek a tegnapi este sült sütemények. Mindenkinek ízlett és külön dicséretet is kaptunk. Egész este beszélgettünk a németekkel, akik sokat meséltek az előttünk itt dolgozó magyar diákokról.





**6. hét:** Ezen a héten is a munkaidőnk nagy részét a cukrászatban töltöttük. Először szilvás tortát készítettünk. A tepsiben 6 tortakarika volt majd abba piskótatésztát adagoltak. Én a nyomózsákokat töltöttem meg pudinggal, majd minden tésztára nyomtam egy környit. Továbbtoltam a lemezeket és a következő ember fagyasztott szilvát pakolt rá. A szilva tetejére morzsa került. Mivel a szilvát és a morzsát lassabban lehetett pakolni ezért néha besegítettem nekik. A teli kocsikat az előtérbe toltuk ahol kisütésre kerültek. Mikor ezzel a termékkel végeztünk, jött a következő. A piskótatésztára, ezáltal alma muszst kellett nyomni. Arra fagyasztott almát tettünk és a tepsiket kocsira raktuk. Következett a túrókrémes vörös áfonyás torta. A krémhez 12 vödör túrót kellett a csészébe öntenem, majd Hecke adagolta bele a többi nyersanyagot. Keverés után az adagolóba szedtük át a túrókrémet. Az adagolóból, ezúttal egy lemezre nyomták a krémet, amelyen 12 tortakarika volt, linzertésztával az alján. A kiadagolt krémre áfonyát kellett szórni úgy, hogy az egészet befedje, majd kocsira rakni. Mikor megtelt egy kocsi ezt is toltuk a sütőhöz. Szünet után kivágtuk a tortákat a karikából. Az almás torta tetejére tojásfehérjéből és cukorból fölvert habot tettek, kézzel szétkenték, majd az ujjaikkal kis csúcsokat alakítottak ki rajta. Ezt még egyszer, 10 perc alatt megsütötték. Mi is kipróbálhattuk szétkenni a tojásfehérje habot a tortákon. Mivel ez tojásfehérjéből és cukorból állt, így eleinte nehéz volt szétkenni, mert nagyon ragadt. Mikor ebből kimosakodtam, az volt a feladatunk, hogy a meggyes piskóta tetejére 1 kg tejszínhabot mérjek ki és szétkenjem a tepsin. A munkatársam, ez után elsimította és megütögette a tetejét, hogy púpok legyenek rajta. Az egyik délután én a csomagolóban maradtam. Regginának segíttem tortalapokat csomagolni. A lemezen sült lapokat negyvenesével kellett sütőpapíros ládába rakni, onnan raklapra, majd zacskót húzni rá. Mikor végeztem a pakolással, a cukrászatba mentem. Addigra Pityu is végzett és nekünk már csak a kalácsok felszeletelés és csomagolása maradt. Naponta 4-5 kocsi kalácsot sütöttek. Volt citromos, vaníliás kakaós és kakaós meggyes. A mi feladatunk az volt, hogy a formából kiszedett kalácsokat félbevágjuk, majd négy darabot ládába tegyünk, és ezután raklapra pakoljuk őket. Az üres formákba papírt kellett tenni, hogy másnapra készek legyenek a formák. Hétfőn, szerdán és pénteken délelőtt zsömlét gömbölyítettünk a pékségben. Péntek délután csak Pityu ment a cukrászatba. Én a futószalagnál maradtam. Az összes lisztszórót kiszedtem és kiürítettem, majd a beleragadt lisztet kikapartam belőle és lekeféztem. Ezután egy munka társal, az egész szalagot lekeféztük majd a lehullott lisztet fölsöpörtük. Ekkor műszakváltás volt és jött Martin. Ő volt az esti műszak vezetője. Ő egy munkatársával az egész szalagot letörölte vizes ruhával. Nekem jutott a margarinadagoló szalag és gép. Mire szétszedtem és elmostam három óra volt és mehettünk haza. Hétfőn a Rügen-szigetre mentünk kirándulni. 9 órakor értünk Sassnitzba. Ott lesétáltunk a tengerpartra és megnéztük a kréta sziklákat. Sokat sétáltunk a tengerparton a sziklák közt. Este fáradtan értünk haza. Vasárnap Tanár Úrral mentem biciklizni. Kb. 50 km-t tekertünk. Nagyon szép tájakat láttunk. Egy mezőn megálltunk almát szedni. Voltunk erdőben, kövesúton és földúton is. Hazaérkezés után németet tanultam.



**7. hét:** Vártuk is és nem is az utolsó hetet. A cukrászatban ismét sok érdekességet csináltunk. Sok torta elkészítésében segítettünk. Ezen a héten az újdonság a morzsás süti volt, mivel eddig ezt csak láttuk, hogy hogyan készítik. Egyszerre négy kocsit tolnak az asztal elé. Az asztalra minden kocsiról 2-2 lemezt vettek le, így nyolc lemez volt az asztalon sorban. A lemezeken 16 tenyérnyi tésztakorong volt. ezeket először vizes ecsettel megkentük, majd egy ember fagyasztott meggyet tett rájuk. A következő ember lisztből, porcukorból és margarinból álló morzsát tett rájuk. Ezután én a kész lemezeket a kocsira tettem, és onnan egy korongosat az asztalra. Általában 8-10 kocsi ilyen termék készült naponta. A héten szaggattunk még piskótát, csokiztunk kosárkákat, morzsát és gyümölcsöt pakoltunk tortára, tojásfehérje habot lapogattunk tortán, kalácsot szeleteltünk és pakoltunk. A pékségben két délelőtt zsömlét gömbölyítettünk, majd takarítottunk magunk után. Kedd reggel mikor megkérdeztük hova kell mennünk, Pityut a cukrászatba küldték, nekem pedig a szalagnál kellett maradnom. Martin mondta, hogy ma az összes ott termelt terméket én fogom kisütni, ami a török burek volt. A futótó szalagról egy gép, a nyers, korong alakú tésztákat lemezekre rakta. Egy munkás a lemezeket kocsira pakolta, majd újabb lemezt tett a gépbe. Mikor két kocsi megtelt Martin megmutatta, hogy a kocsikat mindig kettesével a kelesztőbe kell tolni. Vittünk még pár kocsit a szalaghoz, majd újabb két kocsit a kelesztőbe. A kelesztőben nyolc kocsi fért el. Mikor oda toltuk a kilencedik és tízedik kocsit, addigra az első kettő megkelt. Azokat a kelesztő másik ajtaján keresztül a kemencékhez toltuk. Az automatikus kemencékben, be van programozva, minden termék sütési paramétere. Martin megmutatta, hogy a terméket akkor lehet a kemencébe tolni mikor annak hőmérséklete elérte a 220 C°-ot és a START gombbal elindítani a sütést. A további sütési hőmérsékletnek 190 C°-nak kellett lennie 14 percen keresztül. Két kemencével dolgoztunk párhuzamosan. Mikor az első kemencéből 4-5 perc volt hátra, a másik kemence elérte a sütési hőfokot és úja két kocsit lehetett betolni. Mikor lejárt a sütési idő, a kemence addig csipogott amíg a STOP gombbal le nem állítottam a sütést. Mikor kihúztam a két kocsit és visszacsuktam a kemence ajtót az automatikusan fűtötte magát. Én a forró kocsikat a hűtőhöz toltam, ahol egy munkás a kisült termékeket futószalagra tette, ami a fagyasztóba szállította azokat. Az üres kocsikat lemezeztől a szalag végéhez toltam, ahol ismét tették a lemezeket a gépbe és termék került rá. Innen én ismét két kocsit toltam a kelesztőbe, majd onnan kettőt a sütőhöz. Mire megtettem egy kört fölmelegedett a kemence és lehetett betolni a kocsikat. Ez így ment egészen 14 óráig. Ekkorra sült ki az összes termék. Takarítottunk, lekapcsoltuk a kelesztőt és a kemencéket. Számomra az egész, hatheti munka során ez volt a legjobb nap.



A hét második felében a szokásos napok voltak szokásos termékekkel. Az utolsó nap mindenkitől elköszöntünk az üzemben. Munka után Daniellához mentünk az irodába leadni a kulcsokat és a chipet. Mindent megköszönt és egy kis ajándécsomaggal búcsúzott el tőlünk. Egy kicsit beszélgettünk és mi is elmondtuk, hogy nagyon jól éreztük magunkat a munka során és mindenki nagyon segítőkész volt. Mivel ez volt az utolsó hét ezért kihasználtuk az időt és munka után hol Rostokba, hol Warnemündébe mentünk. A hétvégi hazaútra készülve szendvicseket készítettünk és bepakoltunk a bőröndjeinkbe. Hazafele úton Berlinben tartottunk városnézést.

## VI. Fejezet

### Elért eredmények

A Németországban töltött szakmai gyakorlatom során mind a német nyelvet, mind a szakmát sikerült gyakorolnom. A nyelvi célom az volt, hogy meg értem, amit mondanak és tudjak válaszolni. Ez eleinte nehezen ment. Mikor megismertük az üzem minden zugát és egyre többször halottuk a kifejezéseket, már értettem, hogy mit mondanak, és tudtam mit kell csinálni. Mikor jobban megismertem a munkatársaimat akkor könnyebb volt beszélgetni velük. A gyakorlat utolsó szakaszában már könnyen meg értettük, amit mondtak vagy kérdeztek. A válaszon gondolkozni kellett. Hol helyesen, hol nyelvtanilag helytelenül válaszoltam, de mindig meg értették, amit mondtam. Az utolsó két hétben már bátran kérdeztem, mikor, hol, mit fogunk csinálni. A válaszokat ekkor már könnyen megértettem. A szakmai része a gyakorlatnak sok mindent tartalmazott. Amit Magyarországon is csinálnak az a zsemlegömbölyítés. A többi termék elkészítésében sok gépet alkalmaztak. Itt leginkább a pakolásban segítettünk. Egy pár termék végleges formájának a kialakításában sokat segítettünk. Sok új terméket ismertem meg, melyek Magyarországon nem ismertek. Magyarországon nagyon jó lehetőség lenne a német üzleti protokollt átvenni. Az ottani pékségekben, a péksütemények mellett 14-15 féle különböző szendvics kapható, melyek nagyon tetszetősen néznek ki. Amikor az emberek reggelente bemennek, és kérnek, egy szendvicset még kérnek mellé egy kávét is. Magyarországon tapasztalataim szerint az ilyesmi üzletek nagyon kis arányban vannak. Nagyon jó üzleti lehetőség a fiatal szakemberek számára, akik hosszú távú jól működő üzletet szeretnének létesíteni. A cukrász részben már nem volt annyi gép. Itt minden terméket teljes egészében emberek készítettek el. Itt is sok termék elkészítésében segédkeztünk. Sok szakmai mozdulatot lestem el és tanultam. Az itt készített termékek számomra újak. Ami meglepő volt, hogy nagyon édesek a cukrásztermékek. Sok új gépet ismertem meg, melyekről még Magyarországon nem hallottam. Ezek leginkább munkát gyorsító gépek. A gyakorlat során a céljaim 90 %-át sikerült elérnem. Sokat önállósodtam és megtapasztaltam milyen az élet az iskola után. A későbbiekben, ha lehetőség adódik rá, szívesen dolgoznék Németországban, Akár ott is ahol a gyakorlatomat töltöttem.

*Ráflí Imre*

