

**Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem**  
**Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet**  
**Fenntartható Turizmus Tanszék**

## **MUNKANAPLÓ**

kötelező szakmai gyakorlatról

**Szakmai gyakorlati hely megnevezése:** Avar Hotel\*\*\*\* Superior  
**címe:** 3232 Gyöngyös, Parádi út 10.

**Szakmai gyakorlat ideje:** 2023. január 30. – május 12.

**Gyakorlatvezető:** Magyar Zsolt, F&B Manager  
06-20/280-3737

**Munkanaplót készítette:** Rozgonyi Roland  
AE26LH  
Gödöllő

**Gödöllő**

**2023**

## 1. A szakmai gyakorlati hely rövid bemutatása

Az Avar Hotel\*\*\*\* és superior szálloda Mátrafüreden található, amely a Mátra délnyugati oldalán 390-400 méteres tengerszint feletti magasságon fekszik.

A szálloda volt az első, amely a Mátrában nyílt az 1970-es évek közepétől, majd 2017-ben megindultak a felújítási munkálatok, mivel új befektető vette meg a szálláshelyet, Darvas Zoltán a siófoki Panoráma és a gárdonyi Nautis Hotelt üzemeltető Aranypart csoport tulajdonos ügyvezetője immáron a mátrafüredi Avar Hotel ügyvezetője is.

A 2020-as koronavírus járvány okozta nehéz időkben a Hotelt 3-szor kellett bezárni, de azóta töretlen sikerrel üzemel.

A teljeskörűen felújított hotel környezeti szempontból az aktív pihenésre vágyók álma, mindezek mellett konferenciaközponttal, 98 szobával és több mint ezer négyzetméteres wellness részleggel várja a hotel a pihenni vágyó és az üzleti céllal érkező vendégeket is. Kinti és benti medence is szolgálja az üdülést.

A parkoló térítésmentes, zárt, őrség nélküli.

Az exclusivan kialakított Bowling Center (amely a parkolóra is nyitható bejárattal/kijáráttal rendelkezik), két pályás bowlinggal, saját bárral és 200 m<sup>2</sup> -es táncterrel biztosít tökéletes helyszínt az esti kikapcsolódáshoz.

Az étterme a hét mindennapján kiszolgálja a lakókat, amelynek befogadóképessége 200-220 fő. Elegáns, bisztró jellegű körülmények között válogathatnak a vendégek a svédasztal széles választékából, ahol egyaránt megtalálhatóak a hazai, táji, valamint a nemzetközi ízek, ezzel biztosítva a változatosságot. Az étterem kínálatát tovább színesíti a látványkonyha, ahol a szakácsok a vendégek előtt díszes, rusztikus tálalással finom ételeket készítenek.

A lobbyban található kávézó és drinkbár italokkal, kávékkal és koktélokkal várja a vendégeket.

A szálloda minden igényt kielégítő helyszínt biztosít a már említett konferenciáknak, tréningeknek, meetingeknek és egyéb céges rendezvényeknek. A konferencia termek közel 650 m<sup>2</sup> -en helyezkednek el. A két nagyterem, melyek a Bükkös és a Tölgyes nevet kapták, 250-250m<sup>2</sup> -e több részre szekcionálható, azaz választófallal több teremrész is kialakítható.

Az 5 szintes hotel legfelső emeletén VIP tárgyaló segíti lebonyolítani a meetingeket.

Az egyedülálló 70 m<sup>2</sup> -es mozi terem filmvetítésre, valamint prezentációs konferenciák lebonyolítására is alkalmas.

Az említett 98 szobából 72 standard, 8 deluxe, 16 családi szoba, valamint 2 panorámás luxus lakosztály várja a vendégeket. Minden szoba erkélyes, légkondicionált, LCD TV-vel,



telefonnal, minibárral, szoba széffel, zuhanyzóval, hajszárítóval és WiFi elérhetőséggel felszerelt. A minibár térítés ellenében tartalmaz egy földimogyoró csomagot, egy tábla Milka csokoládét, egy mentes és egy szénsavas vizet, egy cukormentes és egy sima Coca-Cola terméket, többféle Cappy gyümölcslevet, egy kisüveges Hungaria száraz pezsgőt, egy üveg Heineket, két féle kisüveges Dubicz bort, valamint egy-egy 5 ml-es Finlandia, Árpád pálinka, Johnny Walker és Unicum italokat. Töltése minden nap történik.

A wellness részleg a legkülönbözőbb élményelemekkel csábítják az ott tartózkodókat; ilyen a hagyományos szoláriumot leváltó napfényfürdő-szoba (UV fény), a Thermo Spa masszírozó vízág, fényterápiával egybekötve, a kétszemélyes Sweet Harmony szoba, amely jakuzzival, szaunával, élményzuhannyal felszerelt.

A felsorolt szolgáltatások mellett még található gyermekjátzó szoba, amely a recepció melletti lejárati lépcső bal oldalán található. Gyermekanimáció a kiemelt időszakokban és ünnepeken az aktuális kiírás szerint igénybe vehető.

Csomagszállításban londiner szolgálat áll rendelkezésre, amennyiben arra a vendég igényt tart, emellett a csomagban található ruhákat igény szerint mosatni, tisztítani és vasaltatni is lehetséges.

Az Avar Hotel\*\*\*\* Superior piaci környezete: (SWOT elemzés)

Erősségek	Gyengeségek
4* superior minősítésű; wellness szálloda; bowling pályája, moziterme, széles étel kínálata van; sokféle wellness szolgáltatással, képzett személyzettel, rendezvénytermekkel, gyerekszobával rendelkezik; kutyabarát; erős a munkamegosztás; arra törekszik, hogy helyi kistermelők és cégek támogatásával biztosítsák a termeléshez szükséges forrásaikat	-
Lehetőségek	Veszélyek
technikai újdonságok, fejlesztések; a piaci, vendégforgalmi növekedés; valamint a pozitív törvényi szabályozás	több konkurens jelenik meg a piacon; a beszállító áremelése; energiaválság; járványhelyzet; áruhiány; vendégek elvesztése

## 2. Szakmai gyakorlat során végzett tevékenységek heti bontásban

### 1. hét

Food & Beverage: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása; állófogadás

### 2. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

### 3. hét

House Keeping: 8 óra

feladatok: tiszta huzatok felvitele a szintekre és azok kipakolása a szobaasszonyi részre; piszkos huzatok lehúzása; tiszta paplan, lepedő, kis- és nagypárna huzat, kis- és nagy törölköző, köntös, papucs, kilépő, make-up törölköző bekészítése; szellőztetés; fürdőszobai kellékek (sampon, testápoló, tusfürdő, szappan) bekészítése; porszívózás a szobákban és a szinteken; szennyes levitele; napi takarítás

### 4. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

### 5. hét

HK: 8 óra

feladatok: tiszta huzatok felvitele a szintekre és azok kipakolása a szobaasszonyi részre; piszkos huzatok lehúzása; tiszta paplan, lepedő, kis- és nagypárna huzat, kis- és nagy törölköző, köntös, papucs, kilépő, make-up törölköző bekészítése; szellőztetés;



fürdőszobai kellékek (sampon, testápoló, tusfürdő, szappan) bekészítése; porszívózás a szobákban és a szinteken; szennyes levitele; minibár ellenőrzése és lejáratási idők ellenőrzése, szortírozása

## **6. hét**

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

## **7. hét**

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

## **8. hét**

HK: 8 óra

feladatok: tiszta huzatok felvitele a szintekre és azok kipakolása a szobaasszonyi részre; piszkos huzatok lehúzása; tiszta paplan, lepedő, kis- és nagypárna huzat, kis- és nagy törölköző, köntös, papucs, kilépő, make-up törölköző bekészítése; szellőztetés; fürdőszobai kellékek (sampon, testápoló, tusfürdő, szappan) bekészítése; porszívózás a szobákban és a szinteken; szennyes levitele; minibár ellenőrzése és lejáratási idők ellenőrzése, szortírozása

## **9. hét**

HK: 8 óra

feladatok: tiszta huzatok felvitele a szintekre és azok kipakolása a szobaasszonyi részre; piszkos huzatok lehúzása; tiszta paplan, lepedő, kis- és nagypárna huzat, kis- és nagy törölköző, köntös, papucs, kilépő, make-up törölköző bekészítése; szellőztetés; fürdőszobai kellékek (sampon, testápoló, tusfürdő, szappan) bekészítése; porszívózás a szobákban és a szinteken; szennyes levitele; minibár ellenőrzése és lejáratási idők ellenőrzése, szortírozása

## **10. hét**

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

## **11. hét**

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

## **12. hét**

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

## **13. hét**

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

## **14. hét**

HK: 8 óra

feladatok: tiszta huzatok felvitele a szintekre és azok kipakolása a szobaasszonyi részre; piszkos huzatok lehúzása; tiszta paplan, lepedő, kis- és nagypárna huzat, kis- és nagy törölköző, köntös, papucs, kilépő, make-up törölköző bekészítése; szellőztetés; fürdőszobai kellékek (sampon, testápoló, tusfürdő, szappan) bekészítése; porszívózás a



szobákban és a szinteken; szennyes levitele; minibár ellenőrzése és lejáratási idők ellenőrzése, szortírozása

### **15. hét**

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és sültés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

### **3. A szakmai gyakorlat alapján megszerzett ismeretek és készségek**

Rendszerezettség, önállóság, kommunikációs készség, problémamegoldó készség, pontosság és precizitás, csapatmunka, teherbírás, rugalmasság, kreativitás, felelősségvállalás, szakmai ismeretek, felszolgálói ismeretek

### **4. Saját vélemény a gyakorlat hasznosságáról, esetleges problémákról, javaslatok a gyakorlati hely számára**

Az Avar Hotel-t azért választottam, mert közelségi szempontból relevánsnak tűnt és úgy éreztem, hogy pályakezdőként a szálloda nagysága is megfelel annak, hogy könnyen beletanuljak a szakmába. Megérzéseimben nem csalódtam, kiváló tanulási lehetőségre és segítőkész, barátságos emberekre is egyaránt leltem.

**AVAR HOTEL KFT**  
3232 Gyöngyös, Parádi út 24.  
Adószám: 27295498-2-43

