

Munkanapló

Név: Kolozsvári Krisztina

Osztály: 11.A

A szakmai gyakorlat időpontja :2017.05.01.-2017.09.01.

A szakmai gyakorlat helye : Lloret de Mar, Hotel Rasamar

A projekt címe: Gasztrotúra a rénszarvasoktól a pálmafákig

Kolozsvári Krisztina vagyok a BVHSzC Dobos C. József Szakképző Iskola 11. évfolyamos diákja. 2017 nyarán sikerült kijutnom spanyolországi nyári gyakorlatra az Erasmus+ mobilitás keretein belül, erre 2017. május. 1-e és szeptember. 1-e között volt lehetőségem, tehát négy hónapon keresztül végeztem gyakorlatomat a Rosamar Hotel**** falai között. Ez a hatalmas, négycsillagos hotel Katalóniában, azon belül is Lloret de Mar nevű üdülővárosban található meg, Barcelonától 60 kilométerre. A hotel fő tevékenysége természetesen a szálláshelyszolgáltatás volt, de ezen kívül rengeteg program várta az ott pihenőket, mint például wellness részleg, kül- és beltéri medencék, kozmetikai szolgáltatások, délutáni, illetve esti előadások, amelyekhez az italt a bár dolgozói biztosították, itt dolgoztam én is heti 5 napon keresztül napi 8 órában.

Konkrét munkakörömet Bar Tender-ként végeztem, amit nagyon élveztem. A gyakorlati idő alatt különböző beosztásokat kaptam, így a nyitvatartás mindegyik szakaszában kipróbálhattam magam, a délelőtti 11 órás nyitástól kezdve az éjfél zárásig. Feladataim teljesen ugyanazok voltak, mint a többi spanyol kollégámnak, tehát nem kivételeztek velem azért, mert én diák voltam, bedobtak a mélyvízbe, aminek kifejezetten örültem, mert így valós tapasztalatot szerezhettem. Tehát feladataim közé tartozott a vendégek kiszolgálása a bárban belül és az asztaloknál rendelés felvétellel, a vendégtér rendben tartása, koktélkészítés, italok kimérése, sörcsapolás, poharak be- és kipakolása a mosogatógépbe, fagyaltkiadás, a kassza kezelése, kávéfőzés, a készlet feltöltése a raktárból, kisebb ételek elkészítése és felszolgálása, poharak összeszedése a medence körül, a büféasztal rendben tartása. Ezalatt megtanulhattam különböző koktél- és kávékészítési módszereket és azok díszítését. Megtanultam a bárban használatos eszközök spanyol illetve francia nevét is, mivel rengeteg a francia vendég arrafelé, és nem utolsósorban a „crepe” (speciális palacsinta) készítését.

A munkatársaimmal, feletteseimmel angolul kommunikáltunk, mindenben nagyon segítőkészek és barátságosak voltak. A kezdeti időkből mindent elmagyaráztak, hogy mit hogyan kell csinálni, hogy mi merre van, spanyolul, franciául tanítottak. A későbbiekben pedig egymást segítettük, hogy rugalmasabban haladjon a munkavégzés. A munkatársaim közül volt még egy lány Lettországból, aki szintén diák volt, mint én, ő egy hónappal később érkezett, így már én is tudtam neki segíteni a betanulásnál. Szabadidőmet legfőképp a többi diákkal töltöttem, mivel voltunk legalább hatvanan, szinte mindenki különböző országokból így több kultúrát is megismerhettem. Velük mentünk a partra fürdeni, szórakozni, várost nézni, vagy csak összeültünk a teraszon, és órákon át beszélgettünk, ezáltal szoros barátságok is kötődtek. Az én szálláshelyem a Rosamar Hotels**** lánc egyik hoteljében egy 7. emeleti személyzeti szoba volt saját fürdőszobával és tengerre néző erkéllyel, amin egy szlovák lánnyal osztoztunk. Ez a munkahelyemtől öt percre volt gyalog, ami nagyon kényelmes volt számomra. Étkezést biztosítottak nekünk még a szabadnapokra is, a vendégeknek előkészített svédasztalokról válogathattunk mi is kedvünkre a nap három főétkezésénél és egy személyzeti ebédlőben fogyaszthattuk azt el. A ruháinkat és munkaruháinkat az üzemi mosodába vihettük, ahol másnapra már ki is mosták nekünk. Az egyetlen hátrány talán az volt, hogy a munkaruha elég vastag anyagból készült ahhoz képest, hogy egy spanyol tengerparti hotelről beszélünk, de azért ezt is kielehetett bírni.

A hazai felkészítés során megszerzett tudást kint is tudtam kamatoztatni, hiszen már tudtam például, hogy hogyan kell magabiztosan megfogni egy poharakkal tele tálcát, a kávégép használatát, bor szabályos nyitását, ételek elkészítését. Ezen túlmenően kint létem alatt is sok mindent tanulhattam beleértve a vendégekkel való bánásmódot is. Mivel a vendégek nagyon különböző országokból jöttek, és mindenki legalább egy hetet töltött nálunk, így lehetőség volt arra, hogy közelebbi, baráti viszonyt is kialakítsunk, így megismerhettük az ő kultúrájukat, szokásaikat, ezért is jó egy ilyen hatalmas, nemzetközi hotelben dolgozni. Kis kellemetlenséget okozott a spanyol nyelv tudásának hiányossága, a spanyol illetve a spanyolul beszélő vendégekkel szemben, ezért is próbáltam minél többet tanulni a nyelvet és a végére már elég magabiztosan vettem fel a rendelést a spanyol vendégektől is, ezért jobb lett volna, ha még itthon pár előkészítő órán vehettem volna részt. Ezek után viszont kedvet kaptam, hogy jobban beleássam magam a spanyol nyelv szépségeibe, a későbbiekben tanulni is szeretném.

Összességében nagyon élveztem mindent, sok tapasztalatot szereztem, mind szakmai területeken, mind az életben. Rengeteg barátot és jó kapcsolatokat szereztem. Hálás vagyok, hogy részt vehettem egy ilyen életre szóló gyakorlati úton, csak ajánlani tudom mindenkinek!





