

# MUNKANAPLÓ

## "Gasztrótúra a rénszarvasoktól a pálmafákig"

Név: Bihari Bence

Osztály: Ksz/11 Sz1

A szakmai gyakorlat időpontja :2017.05.01.-2017.08.31.

A szakmai gyakorlat helye : Palma de Mallorca, Hotel Pabisa Bali

A projekt címe: Gasztrótúra a rénszarvasoktól a pálmafákig

Bihari Bence vagyok a BVHSZC. Dobos C, József (ami egyben a kiküldő intézmény is) KSZ/11Sz1-es tanulója. Az iskolában 2016 szeptembere óta tanulok szakácsként.

A "Gasztrótúra a rénszarvasoktól a pálmafákig" nevű projektre 2016 októberében pályáztam. A megjelölt helyszínek között szerepelt Spanyolország és Finnország is. A két helyszín közül Spanyolországba (Mallorca, Palma) sikerült a pályázat. Az iskolában részt vettünk mind szakmai mind pedig nyelvi felkészítőn ami angol nyelven folyt. (két hetente 44 óra)

Az Animafesten tudatosultam róla, hogy a négy csillagos Hotel Pabisa Bali-ban tölthetem a nyári gyakorlatomat. A kiutazás napja 2017. május 1-je volt, a haza utazás napja pedig augusztus 31-e.

A szállodában már az első nap megismerkedhettünk a konyhával, ami négy hónapra keresztül volt a munkaterületünk szakács diákként. A szálloda tükrözi a 4 csillagot, amit visel. Elhelyezkedése kiváló, a tengerparttól 300 méter távolságra, a belvárostól pedig 10 perc alatt elérhető autóval.

A szakmai gyakorlat menete: hetente öt napot dolgoztunk, amit két szabadnap követett. Összesen négy szakács tanuló dolgozott a konyhán, bár mindenki más munkát végzett egy időben, például egy diák a hideg konyhán tevékenykedett, egy a meleg konyhán, egy reggeliztetett, egy pedig mindig a szabad napos diákot helyettesítette. A munkavégzés napi 8 órában történt, azonban két részletben a reggeliztetés kivételével. Az első munkabeosztás reggel 10:00-tól délután 14:00ig tartott. Ezt követte egy 3,5 órás pihenő idő. A második szakasz 17:30-tól 21:30-ig tartott.

A nyár során minden munkakörben dolgozhattam a szálloda konyhájában. Első hónapomat a hideg konyhán töltöttem, és itt általában a mindig friss zöldségek, gyümölcsök előkészítése, darabolása, saláták, hideg tálak elkészítése volt a feladatom. A hideg pályás szakácsnak, Angelnek hála remekül megtanultam, hogy hogyan kell igazán szépen dekorálni az ételleket.

Júniusban én töltöttem be a váltó diák szerepét, tehát én helyettesítettem az épp szabad napos diákokat. Egy hét napokra bontva: két nap hideg konyhai munkálatok, két nap meleg konyhai munkálatok, és egy nap reggeliztetésből állt.

Azután következett a július, a reggeliztetés. A munkaidőm reggel 6-kor kezdődött és délután 2-kor fejeződött be. Amennyire fájó volt a korán kelés, annyire jól esett a szabad délután és este. A napi első feladat mindig a büfé feltöltése volt. Ide tartozott a szeletelt bacon szalonna besütése, tojás ételek elkészítése és a köretek kiadagolása. A reggeli 8:00-tól 11:00-ig tartott. A reggeliztetés befejezése után mindig a másnapra való előkészület következett. Ide tartozott a hideg felvágottak és sajtok szeletelése, zöldségek darabolása, hidegtálak elkészítése.

Az utolsó hónapban, augusztusban a melegkonyhán dolgoztam. Ez volt az a munkaterület, amit a legjobban kedveltem. A délelőtti órákban mindig a vacsorára készültünk elő. E közé tartozott a húsok, halak formára vágása, levesek és szószok megfőzése és a köretek előkészítése. Az ebédidő 13:00-tól 14:15ig tartott. Ebben az időben vagy a konyhán dolgoztam és az éppen fogyóban lévő étel büfébe való töltése volt a feladatom, vagy pedig a büfében lévő látványkonyhán halat vagy húst sütöttem. Az esti műszakban a másnapra való ebéd előkészítése, valamint a vacsora készítése volt a feladat. Az esti órákban ugyan azok a feladatok hárultak rám, mint az ebédidőben. Egy élmény volt együtt dolgozni a két séffel, Pedroval és Anselmoval, akiktől nagyon sokat tanultam, többek között spanyol specialitások elkészítését.

A munkatársaim igazán szerethető emberek voltak, kivétel nélkül. Az egyetlen nehézség a velük való kommunikáció volt, mivel voltak köztük olyanok is, akikkel nehezen lehetett angolul kommunikálni. Idővel persze ragadt rám a spanyol nyelvből és sikerült velük is beszélgetnem. A legjobb kapcsolatot a konyhán a nigériai Pal-val ápoltam, mivel vele tudtam a legtöbbet angolul beszélni és azóta is tartjuk a kapcsolatot az interneten. Az ott dolgozó embereknek egyetlen tanuló sem volt terhére és mindenki nevében merem állítani, hogy rengeteget tanultunk tőlük. A hotel director, Maria igazi anyukánk volt ott, és rá mindig lehetett számítani, ha esetleg valamit nem tudtunk elintézni vagy csak problémánk volt valamivel.

A szállásra egyetlen rossz szót sem tudok mondani, A szállodától kb. két percre helyezkedett el. A lakásban tizenegyen laktunk négy hónapon át (hét magyar, három holland és egy osztrák tanuló). Sosem gondoltam volna, hogy ennyi új baráttra fogok szert tenni. A legtöbb időt a három holland tanulóval töltöttem, mert velük nagyon gyorsan egy hullámhosszra kerültem. Az egyik holland lánnyal annyira összebarátkoztam, hogy azóta is tartjuk a kapcsolatot. Októberben meg is látogatott engem én pedig novemberben megyek őt meglátogatni. A lakás két hálószobával, egy fürdővel, egy nappalival, egy konyhával és két erkéllyel rendelkezett. Az étkezést itt is meg tudtuk oldani, de a szállodában minden nap díjmentesen ehettünk. A közlekedés innen akárhova nagyon egyszerűen megoldható volt gyalog is és busszal is. A szabadidőmben rengeteget voltam a tengerparton és a sétáló utcában. Mallorca egy gyönyörű sziget és kimeríthetetlen lehetőséget nyújt a kirándulásra.

Én amit tudtam azt kipróbáltam ott. Számos étteremben megfordultam és megízleltem az ottani különlegességeket. Volt szerencsém elmenni Európa egyik legnagyobb Aquaparkjába, bicikli túrán részt venni, a banán hajót kipróbálni és St. Juan napján éjféltől, háttal a tengerbe szaladni. A kint létem során rengeteg szakmai és nyelvi tapasztalatra tettem szert. Nagyon boldog vagyok, hogy megismerhettem egy másik kultúrát és élhettem is benne. A spanyol embereknél még soha nem találkoztam kedvesebb és vidámabb emberekkel. A segítőkészségük valami hihetetlen. A hazai szakmai gyakorlatomat remekül kiegészítette a spanyol gyakorlat. A programnak köszönhetően nemcsak szakmailag, nyelvileg fejlődtem sokat, hanem sokkal önállóbb és magabiztosabb is lettem. Ez a nyár rengeteg élményt adott nekem és még többet is. Azt hiszem ez egy felejthetetlen nyár lesz számomra. Az iskola elvégzése után szeretnék Franciaországban tovább tanulni és minél több szakmai tapasztalatot és fortélyt magamévá tenni.



