

Munkanapló

Név : Németh Réka Boglárka

Osztály: 12.d

Szakmai gyakorlat időpontja:2018.07.01-2018.09.01

Szakmai gyakorlat helye:Pabisa Hotel Bali, Mallorca

A projekt címe:Süssünk-főzzünk együtt az EU-ban!

Pil Orsolya tanárnő kísért ki minket, és 5 napig még kint maradt. Sokat segített, főleg az első napon, amikor ugyanis a csomagjaink nem szálltak fel velünk a gépre, így szinte csak pár dolog volt nálunk, amikor megérkeztünk. De a tanárnő a reptéren megbeszélte, hogy amint megérkeznek a bőröndjeink, a szállodába hozzák. Következő nap már ott is voltak. A szállás, amit elfoglaltunk, nagyon koszos volt, szóval a második napot azzal kezdtük, hogy kitakarítottunk az előző csoport után, akik az iskolánkból kiküldött első csoport diákjai voltak. Utána már nem volt a szállással probléma, volt klíma berendezés, így nem volt gond a nagy meleggel. A szállás egy buli utcában helyezkedett el, ahol este 7 órától hajnali 5 -ig folyamatos zsidobongás és üvöltözés ment, sokszor nem tudtam aludni tőle. Pil tanárnő nagyon sok hasznos dolgot hozott nekünk nyomtatva otthonról, például buszmenetrendek, szórólapok, és nagyon sok helyre elmentünk vele, nagyon jó volt, hogy az első pár napot velünk töltötte. A többiekkel való együtt élés nem volt túl könnyű. A legtöbb emberrel nem volt nehéz, de épp elég volt az a 2-3 ember, akik nehéz esetek voltak. Nem mindenki tudott másokhoz alkalmazkodni, én úgy hiszem, hogy én mindenkihez alkalmazkodtam, amennyire tudtam. Az étkezésünk a szállodában volt, napi háromszor, nagyon sokféle étel volt, minden nagyon finom volt, igényes volt az étkező. A szabadnapjainkon a várost, a környéket jártuk, vásároltunk, nézelődtünk, nagyon sokat sétáltunk, gyönyörű minden, viszonylag könnyen odataláltunk mindenhova, természetesen használtunk térképet, illetve a parton ültünk, napoztunk, úsztunk.

Az alattunk lévő szomszéd nagyon sokszor feljött és spanyol-angol keveréssel kezdett el szidni minket, az összes ott lakót, hogy milyen hangosak vagyunk, mindig bulizunk és állandóan üvölt a zene, és hogy szólni fog a szálloda igazgatójának, ő meg majd el fog küldeni minket. Ezt úgy oldottuk meg, hogy szóltunk a szálloda igazgatójának, ő azt mondta, hogy hagyjuk figyelmen kívül,

neki mindig, mindennel problémája van. És ezt a többi szomszéd is tanúsította. Ezen kívül nem volt semmi probléma semmivel. Az összes többi szomszédal nagyon jól kijöttünk.

A szálloda a szállásunktól 5 perc sétára volt, így mikor 6:30-ra mentem, nem kellett túl korán felkelni.

Két műszak volt, reggel 6:30-tól 14:30-ig, a másik pedig 10:30-tól 14:30-ig, majd 17:30-tól 20:00-ig. A napi feladataim közé tartozott az első hónapban, amikor reggeliztettem, hogy előkészíttem a reggelihez mindent, a felvágottaktól kezdve, a főtt tojáson át a bacon sütésig, majd amikor a reggeli tartott, tükörtojásokat sütöttem. Amint vége lett a reggelinek a következő napi reggelihez kellett készülni, szeletelni a bacont, sajtot, tojástartót feltölteni, felvágottakat szeletelni, juice-t készíteni. Miután ezekkel végeztünk, ha volt még idő, akkor segítettünk a hideg konyhásoknak, hogy végezhessünk időben. A 2. hónapban hideg konyhán dolgoztam, tehát az ebédhez készültünk fel, a különböző zöldségek szeletelésével, aprításával, a különböző saláták összeállításával, díszítésével. Ha épp sushi nap volt, akkor sushi golyókat, illetve rudakat készítettünk. A vacsoránál pedig csak után kellett tölteni a salátákat, zöldségeket. A melegkonyhán délelőtt az ebédhez, illetve vacsorához kellett készülni, bár én csak kétszer voltam melegkonyhán, akkor is csak délután. Ott is csak aprítani kellett zöldségeket, majd azt a pár dolgot amit főzni kellett a szakácsok megfőzték. Illetve a fritőz-ben kellett nekem kisütni például a hagymakarikákat, burgonyakroketeket. Majd este a látványkonyhában kellett tevékenykedni, a hús kisütni rostlapon, vagy zöldségeket grillezni.

Teljesen más a munkamorál, az elvárások az itthoniakhoz képest. Kint senki nem siet el semmit, mindenre van idő, kivéve persze az étkezéseket, amikor mindent nagyon gyorsan kell sütni. Mikor már az ebéd után pakolunk le és még van 10 perc a munkaidőből, ők már küldenek el, hogy menjünk öltözni, együnk. Azt gondolom, hogy itthon nem, hogy időben nem engednek el, de még jóval a munkaidő vége után is még bent robotolsz.

A munkatársakkal nagyon jól kijöttem, senkivel nem volt probléma, a séfek és a szakácsok is nagyon kedvesek voltak, mindenki amiben csak tudott segített az elején. Mivel angol nyelven tanulok, így angolul kommunikáltam az emberekkel, de persze az emberek jó része nem beszélt angolul, csak nagyon kicsit vagy pár szót, inkább németül beszéltek, de azt is csak nagyon kevesen. Így a kommunikáció a séfekkel általában Google-fordító segítségével történt meg. Ők tanítottak spanyolul engem, én meg őket angolul illetve magyarul. Nagyon sok precíz embert, összehangolt csapatot láthattam a két hónapban, sok barátot szereztem, nagyon sok érdekes dolgok tapasztalhattam, megtanulhattam, hogy készítik a gyümölcs figurákat, vagy a zöldség dekorációkat, hogy tudom egyszerűbben megcsinálni az adott dolgot, egy másik gondolkodási

módot ismerhettem meg, ami sokszínű, dinamikus. Más nemzetiségből származó emberekkel illetve nem magyarokkal sokkal jobb volt együtt dolgozni, sokkal nyitottabb mindenki, sokkal jobb a hangulat. Mindenki mosolyog, ha valakinek rossz kedve van, mindenki fel szeretné vidítani, ami általában sikerül is. Tanultam egy kicsit más kultúrákról, hogy mit szoktak csinálni, vagy mit nem.

A program alatt önállóbb, kommunikatívabb, nyitottabb lettem mások felé, megtanultam, hogy néha csak el kell engedni néhány dolgot a fejünk mellett. Arra is rájöttem, hogy soha többet nem szeretnék szoba illetve lakótársat sem. A programra azért jelentkeztem, mert ki szerettem volna próbálni magam egy másik környezetben, ami távol áll tőlem, és Spanyolországba mindig is szerettem volna eljutni, így kettő az egyben. Teljesen elégedett voltam a programmal, nagyon jól éreztem magam, bár nem gondoltam, hogy ilyen nehéz lesz a családom nélkül, de nagyon nagy élmény, ha visszamennék az időben, akkor újra végig csinálnám.

