

Raportti työssäoppimisesta ulkomailla

Jasmine Vanhapiha

Matkailuala

Olümpia Hotell Tallinn

Liivalaia 33 10118 Tallinn

<http://www.radissonblu.com/olumpiahotel-tallinn>

Jakso kestää 29.09.2014-26.11.2014

Hotelli on korkeatasoinen liikemieshotelli. Ensimmäisen kuukauden ajan työtehtäväni on olla aamupalatarjoilussa. Toisen kuukauden vietän kerrossiivouksen puolella.

Työkielenä käytämme englantia, ja sen puhuminen on ollut helppoa. Vielä ei ole tullut vaikeuksia. Aamupalatarjoilussa ei juurikaan ole taukoja vaan vedetään koko kuuden tunnin tarjoilu putkeen, jonka jälkeen yleensä pääsee kotiin klo 12. Kerrossiivouksessa työajat olivat niin että joka aamu alkoi klo 9 ja päättyi 16.30

Paikassa jossa majoitun on vain 10min kävelymatka työpaikalleni. Hinta ajalta jonka olen täällä oli 766 euroa. En ole kulkenut julkisilla liikennevälineillä, koska minulla on vain n. 10min kävelymatka Viru keskukseen.

Asunto on yksinkertainen. Minun huoneessani on kaksi pientä parisänkyä, oma suihku ja vessa. Huoneeni on myös tilava ja viihtyisä. Työtoverini ovat minua vain parisen vuotta vanhempia ja he ottivat minut avosylin vastaan ja kertoivat heti kuinka homma toimii hotellissa. Vapaa-ajalla olen kierrellyt vaatekaupoilla tai muuten vain kävellyt pitkin keskustaa, tai oleskellut omassa huoneessa ja katsonut elokuvia.

Hotellin ravintolassa ja kerrossiivouksessa oleminen oli oikeasti aika rankkaa ja ravintolassa oli enemmän opittavia asioita kuin kerrossiivouksessa.

Ravintolassa ollessa oli paljon opittavia asioita. Mitä tarjoillaan ja mitä ei, mistä mitään saa, käytöstavat, mitä ravintolan puolella saa tehdä asiakkaiden edessä ja mitä ei. Koko oppimiseen meni varmaankin 2 viikkoa, ennen kuin kaikki asiat oli täysin muistissa. Kahvit tarjottiin suoraan asiakkaille pöytiin, erikoiskahveja sai tilattua ja ne tuotiin pöytiin. Ravintolassa oli itsepalvelu-buffet jossa tarjolla oli kananmunia, munakokkelia, pekonia, jugurttia, muroja, mysliä, hedelmiä ja leivän päälle erilaisia kinkkuja ja juustoja. Ravintolan ns. vastaanotossa kysyttiin asiakkaan sukunimi, tarkistettiin se nimilistasta ja merkattiin paperille asiakkaiden määrä. Jokaisella tarjoilijalla oli oma pöytäalue ja yksi tarjoilija hoiti buffettia.

Hiukset piti joka kerta laittaa kiinni keittiössä, eikä niitä juurikaan saanut parannella ravintolan puolella vaan kaikki piti tehdä keittiössä. Huulirasvaa piti laittaa keittiössä, koska ei ollut sopivaa tehdä sitä asiakkaiden nähden. Puhelinta ei saanut edes vilauttaa ravintolan puolella, vaan jos oli jotain se piti tehdä keittiön puolella. Edes kelloa ei saanut katsoa.

Koska olen alaikäinen, työaikani saa sijoittua klo 6-24 välille. Suomessa alaikäinen saa tehdä enintään 8h päiviä, mutta Virossa alaikäisen tuntimäärä päivässä saa olla enintään 7h.

Välillä saattoi olla hieman hankalaa ymmärtää mitä työkaverini puhuivat minulle, koska en ollut koskaan erityisemmin opiskellut englanniksi keittiö- tai ravintolasanastoa, mutta hetken sitä kuunneltua ja asiat näytettiin läpi, homma alkoi sujumaan.

En kokenut kulttuurishokkia, koska Viro ja Suomi painivat suurin piirtein samassa sarjassa ja siellä on tullut vierailtua niin paljon, joten olin hieman jo varautunut ennen kuin lähdin Viroon.











