

Matkaraportti 21.2.-18.3.2017 Durango, Espanja

Kokki/ Hotelli-, ravintola- ja catering ala

Työpaikan nimi jossa olin on Gran Hotel Durango (<http://www.granhoteldurango.com/>) ja olin siellä työssäoppimassa 3 ja puoli viikkoa.

Paikka oli hotellin ravintola ja ravintolan omistaja on Martin Berasategui joka on yksi maailman parhaimpia kokkeja.

Kun menin ravintolaan ensimmäisenä päivänä, oletin että minut laitetaan johonkin nurkkaan kuorimaan perunoita, etten olisi tiellä mutta työkaverit ottivat suoraan mukaan esivalmisteluun ja ruokien valmistamiseen ja näytille panoon. Sain keittiössä käsitellä aivan uudenlaisia raaka-aineita ja opin erilaisia valmistustapoja.

Kulttuuri erosi hyvin paljon omastamme mutta loppujen lopuksi se oli yllättävän helppo tottua siihen. Kielenä jouduin käyttämään englantia, koska en espanjaa osaa puhua, mutta kyllä sillä pärjäsi ihan hyvin vaikka välillä tuli pieniä kielimuureja vastaan.

Asumisen suhteen kävi tuuri, kun kämpä missä asuin luokkalaiseni kanssa oli hotellin omistuksessa, niin meidän ei tarvinnut maksaa vuokraa sen vuoksi. Asunto oli hyväkuntoinen ja lähellä kaikkea. Asunnon sääntöjä olivat että hiljaisuus alkaa 22:00 ja piti olla säästeliäs veden käytössä ja valojen käytössä.

Durango oli sen verran pieni paikka että emme käyttäneet julkista liikennettä paitsi kun lähdimme käymään Bilbaossa, jonne menimme metrolla. Vapaa-aikaa meillä ei paljoa ollut kun teimme päivä- ja iltavuoroa ja monesti yhteensä 10-11 tuntia, mutta viikonloppuisin kuljimme ympäri kaupunkia ja kävimme tutustumassa Bilbaon. Bilbaossa kävimme katsomassa jalkapalloa ja kiertelimme kaupoissa. Kokemuksen kautta opin ja sain enemmän ammattiympäystä ja keittiötaitoja.

Suosittelen jos on mahdollista, niin kannattaa lähteä Espanjaan työssäoppimaan ja juuri tähän samaiseen paikkaan jossa minä olin. Jos lähtee ulkomaille oppimaan, niin pitää lähteä avoimin mielin ja pitää päänsä kestäväksi koska voi tulla sellaisia tilanteita ja eikä se kohdemaan kielen opettelu ole mikään huono idea.