

Työssäoppiminen 28.9.18-29.10.18

Kertu J, Opiskelija, LUKSIA, kokki.
Avda. Sineiro, 7. 36005 San Salvador de Poio - Pontevedra
Casa Solla ravintola.
<http://www.nove.biz/pepe-solla/es>

Kerro työpaikastasi, työtehtävistäsi ja perehdyttämisestä niihin.

Työpaikkaamme oli Pontevedrassa aivan hiljaisella kadulla . Työtehtävänä oli tehdä aivan kaikkea mitä meille opetettiin. Työkokemuksesta jäi matkaan paljon uutta tietoa ja erilaisia näkemyksiä ruuan laitosta ja mausta.

Tehtävät joita teimme päivästä toiseen olivat siivoaminen, auttaminen, päivällisen valmistus, illallisen valmistus, häävalmisteluja, annoksien valmistelu (tuli muutamia kertoja oltu lasi keittiössä jossa asiakkaitten silmien edessä tehtiin annos valmiiksi tarjottavaksi). Perehtyminen tapahtui samalla kun työtä tehtiin. Työporukka oli aivan timanttia. Aina olivat ohjaamassa ja auttamassa niin veitsien käsittelyssä, kun ruuan laitossa. Sain paljon uutta oppia mitä esimerkiksi aiemmin en tiennyt.

Kuinka sopeuduit työpaikkaan sekä kohdemaan kulttuuriin?

Yllättävä oli ehkä että Espanjassa ei monikaan ihminen puhuu englantia. Työpaikallamme oli onneksi ihmisiä, jotka puhuivat englantia suht sujuvasti, että kommunikointi onnistui, muutaman ihmisen kanssa oli käytössä google translate joka oli koko matkan aikana meidän hyvä ystävä. Työn aikana kehittyi meille "oma kieli" eli loppupelissä me kommunikointiin englantia/suomi/espanja sekoituksella. Joskus oli hetkiä kun ei ymmärtänyt mitä toinen tahtoo sanoa ja silloin ei ollut myöskään googlesta apua.

Suomen ja Espanjan eroja jotka havaitsin olivat ehkä se että viikossa on 1 vapaa päivä ja loput päivät tehdään vuorot peräkanana eli siinä välissä on siesta , eli työpäivämme olivat maanantai vapaata, tiistai 10.00-17.30/20.30-00.00, keskiviikko 10.30-17.30/20.30-00.00, torstai 10.30-17.30, perjantai 10.30-17.30/20.30-00.00, lauantai 10.30-17.30/20.30-00.00, sunnuntai 10.30-17.30. Työpäivämme ei kuitenkaan pitänyt paikkaansa koska esimerkiksi ensimmäinen viikko me päästin kotiin vastaa 02.00 tai jopa myöhemmin päivämme riippui täysin siitä kuinka paljon oli asiakkaita . Joskus oli vain 2 ja joskus 25.

Erot jotka havaitsin suomalaisten ja espanjalaisten välissä oli ehkä se että suomalaiset eivät ehkä ole niin iloisia työstään mitä he tekevät, espanjalainen taas hehkuttaa omaa työtä ja ylpeydellä kertoo työstä, tämä on ainoastaan havainto jotka tein työpaikalla jossa olin. Suurimman osaan työntekijöitten ihoa koristeli erilaiset tatuoinnit kuten jalapeno, veitset, kal yms ja ruuan laitosta ja annoksista sai kuulla vapaa-ajalla myös puheen aiheena olivat michelin tähden ravintolat .Ravintola jossa olimme töissä omistaa yhden Michelin tähden ja ovat tavoittamassa toista .

Kerro käytännön järjestelyistä asunnon ja työmatkan suhteen

Asunto jossa asuimme oli ilmainen ja ei ollut kauniimmasta päästä. Mutta ikkunasta ulos kun katsoi oli aivan ihana. Ensimmäinen päivä oli kunnon shokki kun jäimme asuntoon. Oli pakottava tarve päästä heti kauppaan ostamaan siivousvälineitä, Koska asunnossa oli kosteusvaurioita ja sen seurauksena myös hometta. Siivouksen jälkeen pystyimme jotenkuten olemaan. Nukkuttu yön yli oli meillä kuitenkin ajatus että pakko päästä asunnosta pois. Kävimme pitkään keskustelua siitä että onko meillä todellakin varaa laittaa 1500-2000€ hotellihuoneeseen. Tulimme tulokseen että jääme asuntoon ja kestämmme. Viikon kuluttua huomasimme ettei asia ole niin paha koska käytännössä me emme ole ollenkaan asunnolla.

Meillä oli asunnossa 4 huonetta, olohuone, siivouskomero, " pesutupa" keittiö ja iso parveke. Löytyy pesukone, astianpesukone, uuni, liesi, silitysrauta ja lauta , tv, wc/suihku x2 , jääkaappi, ei ollut wifiä joka meille luvattiin.

Vapaa-aika

Vapaa-aika oli täynnä ja tekemistä koko ajan. Kävimme työporukan kanssa lähes joka päivä jossakin esim. rannalla ja baarissa ja syömässä. Työporukasta tuli ainakin minulle muutama ihminen todella todella tärkeäksi ja ollaan edelleen yhteydessä.

Muuttuiko kuvasi kohdemaasta? Miten? Mikä yllätti?

Minulla ei varsinaisesti ollut odotuksia koska tiesin että jos odotan liikoja joudun pettymään. Hyvä niin etten kuvittelu itselleen mitään luksus elämä ja helppoa työtä, koska sitä se todellakaan ei ollut, ehkä pikkusen petyin kun ei ollut lämmintä ja ranta ei ollut lähellä

Pohdi, mitä opit kokemuksen kautta

Kokemuksen kautta oppisin että kaikki eivät tee 8h työpäiviä ja työ ei todellakaan ole sitä minkälaisen kuvan minä olen saanut.

Millaisia valmiuksia ulkomaanjaksosta

Minä sain tästä opiskelujaksosta aivan uuden näkökulman mun tulevaisuuteen ja muuten työhön, koska olin vaihtamassa alaa ja tämän jälkeen ajattelen toisin koska työpaikalla arvostettiin osaamista ja kannustettiin jatkamaan ja kokeilemaan, tämän myötä ajatus maailma muuttui vaikka onki kotona kaksi ientä lasta 3-vuotias ja 5- vuotias haluan silti jatkaa työtäni kokkina ja tavoittaa Fine Dine ravintola kokiksi ja pyrkii tasolle kuten esim Gordon Ramsay tai Tomi Björk

Suosittelisitko muille opiskelijoille tähän kohdemaan ja/tai työssäoppimispaikkaan lähtemistä? Mitä tulisi pitää mielessä ennen lähtöä ja miten valmentautua?

Suosittelen, mutta ei kannatta asuinalueesta odottaa liikoja . Työtahti on aivan järjettömän lujaa ja pitää olla liikkeessä koko ajan. Asenne pitää olla kohdillaan ja ottaa vastaa oppia mitä sinulle tarjotaan vaikka omassa maassa tai koulutuksessa on opittu tekemään toisin. Kyseistä työpaikka en suosittelen ihmiselle joka on herkkä. Työ vaatii kovaa pinnaa ja kykyä ottaa vastaa negatiivista palautetta ja joskus jopa huutoa.

Kerro vapaasti kokemuksestasi tai mieltä painavista asioista.

Kokemus oli aivan loistava. Tykkään ja haluan mennä takaisin. Olen luvannut vieraila Casa Sollassa ja näin aion myös tehdä. Ehkä eniten mieltä jäi painamaan se että tiedon välitys Espanjan ja Suomen välillä ei ehkä pelittänyt kunnolla koska esim meillä ei ollut tietoa millaisessa asunnossa tulemme asumaan jne.ehkä tämä puoli olisi voinut hoitua paremmin ja se ehkä jäi eniten painamaan mieltä.