

Keski-Pohjanmaan maaseutuopiston opettaja, Kannuksen yksikkö

Talent jaksoni toteutui niin että vastaanottavana organisaationa oli maakunnan luonnonvara-alan koulutusta koordinoiva yksikkö SRDF, joka taas on paikallisen maatalousministeriön DRAF:n aluehallintoyksikön osa. Ranskassa ruoka ja sen tuottaminen ovat sydämen asia ja varmaan tästä syystä maatalous- ja metsäkoulutuksen sääntely on haluttu pitää eri ministeriössä kuin muun koulutuksen asiat. Pääsin käymään viidellä eri oppilaitoksella sekä lukuisissa asiantuntijaorganisaatioissa mukaan lukien paikallinen maakuntaliitto.

Työkulttuuri Ranskassa eroaa hieman suomalaisesta. Koulut ja virastot ovat auki aamu kahdeksasta jopa iltakuuteen. Välillä on tunnin – puolentoista ruokatunti. Pidempää päivää siis tehdään ja ainakin oppilaitoksissa väkeä on runsaammin opiskelijaa kohti. Runsasta henkilöstömäärää selittää se että työntekijä voi valita itse. Niinpä useasti naiset tekevätkin 60-80% työaikaan lastenhoidon järjestämiseksi. Kahvinkeitin on varsin tuttu näky työmailla, ja suomalaiseen tyyliin kahvia kuluu pitkin työpäivää useita kupillisia. Pukeutumisen suhteen ranskalaiset ovat rentoja, virallisemmissa palaverissa on kuitenkin asiallista olla pikkutakki ja kravatti linjalla. Työnsä ranskalaiset hoitavat hyvin ja täsmällisesti. Heidän kanssaan on ollut ilo tehdä yhteistyötä eri projekteissa, sillä järjestelyt sujuvat, vaikka joskus lipsahtavat puhumaan ranskaa pitkiksikin toveiksi. Julkisesti rahoitetuilla oppilaitoksilla on mielenkiintoinen kehittämis-/johtamiskuvio. Rehtoreiden pitää vaihtaa työpaikka 10 vuoden välein. Tämä johtaa siihen että oppilaitoksen johto vaihtuu 7-8 vuoden välein kun sopivia virkoja avautuu.

Ruokailukulttuuri olisikin sitten jopa erillisen raportin suuruinen asia, mutta tiivistän tähän muutamia havaintoja. Aamupalalla syödään kahvin tai teen kanssa patonkia tai croissantteja (yhdessä hotellissa oli jopa paahtopatonkeja). Lounasaika on puolen päivän maissa ja aloitus voi venyä helposti kahteen kolmeenkin riippuen päivän ohjelmasta. Illallinen nautitaan aika myöhään kahdeksan yhdeksän aikaan illalla. Ateria koostuu tavallisesti alkupalasta, pääruoasta ja jälkiruoasta. Viiniä harvemmin kukaan nauttii lounaalla mutta illallisella on sen aika. Salaattiannos syödään poikkeuksellisesti pääruoan ja jälkiruoan välissä. Jälkiruokana voi olla juustotarjotin, joka on aina kokeilemisen arvoinen, sillä maasta löytyy tuhansia erilaisia juustoja. Jälkiruoan jälkeen voidaan vielä nauttia kuppi kahvia ja suklaakonvehteja tms. Kaiken kaikkiaan kun ruokaillaan pitkän kaavan mukaan voi se 1,5 tuntia olla liiankin lyhyt aika.

Kun olin ”vieraana” ja isännät vaihtuivat lähes joka päivä sainkin perehtyä varsin monipuoliseen tarjoiluun, johon maakunnan tapaan aika usein kuulu aperitiivinä lasi pari shampanjaa. Sitä nautitaankin tosi paljon eri tilaisuuksissa, jotka eivät välttämättä ole varsinaisesti ”juhlia”. Oudoin seurue, jonka näin aiemmin puuhassa oli Chalonsissa eräässä baarissa viereisen pöydän linnakundeilta näyttänyt kööri, joka tilasi koko pullon ja rennosti siemäili sitä rennosti baaritiskiinkin nojaillessaan. No viinistä lisää myöhemmin. Parhaat ateriat olivat perheissä ”epävirallisesti” nautitut illalliset. Grundtvig vaihdossa olleen viljelijän Claire-Marien grillatut lihat, juustotarjotin ja tuoreet kirsikat oli ehdoton huippu, kakkosena Stephenin kotona nautittu salaatti viiriäisen munien ja ankanrintapalojen ja -maksan kera. Virallisista aterioista ykkösenä Chaumontin koulun simpukat tryffelkastikkeella ja paikallisella viinillä – Tres Bien! Ranskan viinintuotantoalueet ovat eri puolilla maata ja viinintuotantoa opetetaan kymmenessä maatalousalan oppilaitoksessa.

Liikenne oli ennakkoluuloistaan i poiketen erittäin sujuvaa. Tiet ovat hyviä, tasaisia ja liikenteen sujumisen varmistavat lukuisat kiertoliittymät, joissa voi olla kolmekin kaistaa. Sain eräältä oppilaitokselta auton käyttööni kahtena viikonloppuna ja sillä huristelin pitkin maaseutua ja kaupungeissakin. Opasteet kaupungeissa ovat selvät, keskusta on Centre Ville ja pois pääsee Autres Directions kylttejä seuraten. No kartta tietankin auttaa asiaa. Kuljettajat antavat tietä ystävällisesti,

eivätkä torvet soi koko aikaa. Moottoritiet ovat monin paikoin tulliteitä ja niiden käytöstä pitää maksaa.

Kielitaidostaan kuuluisat ranskalaiset puhuvat sujuvasti omaa äidinkieltään ja kansainvälistyvät mielellään entisissä siirtomaissaan, jossa osataan ranskaa. Kuitenkin hyvin monet osaavat ranskaa. Hieman iäkkäämmät (yli 40v) henkilöt aloittavat keskustelun melkein poikkeuksetta seuraavasti: I'm sorry for my bad english. Sen jälkeen juttu kyllä sujuu kun jaksaa kärsivällisesti kuunnella. Yllättävän monet sanat ovat samoja kuin englannissa ja mielestäni opin jopa kuuntelemaan ammattiaiheista käytyjä keskusteluja kohtuullisesti. TV ohjelmat sen sijaan menivät aivan yli hilseen. Oppilaitoksissa opetetaan englantia aika paljon ja englannin kielen opettajia on useita. Tämä johtunee osatyöajan tekemisen mahdollisuudesta. Tyypillinen kielten opettaja oli vanhempi rouvashenkilö, joka puhui melko täydellistä englantia. Kielten opetuksen pedagogiikkaa moni epäili syyksi puutteelliseen haluun puhua englantia?

Matkalle asetetut tavoitteet täyttyivät hyvin. Saimme paljon uusia yhteistyökumppaneita ja työssäoppimispaikkoja järjestyy koulujen kontaktien kautta joka alalle. Kiitokset rahoittajille ja kotiväelle, jotka mahdollistivat matkan.

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 13:20