

Kokkolan ammattiopiston kokkiopettaja oli Talent 2-vaihdossa ranskalaisessa ravintolassa Fontevraudissa, Ranskassa 6.6. - 5.7.2005

”...Yhteyshenkilö oli minua vastassa Saumur Rive Droite:n asemalla. Yli vuosi on kulunut tapaamisestamme – mutta sähköpostein ylläpidetty yhteys oli olemassa – ja minut otettiin lämpöisesti vastaan. Matka Saumurista Fontevraudin kylään, jossa tulisin seuraavat neljä viikkoani viettämään, kulki Loire-jokea sivuten. Ajoimme katsomaan tulevaa työpaikkaani Ravintola La Licornea sekä majapaikkaani aivan ravintolan vieressä. Ravintola oli aivan kylän keskellä, pienen kauniin puutarhan ympäröivä kivitalo. Ravintolan omistaja esitteli meille paikat ja paikalla olevan henkilöstön (kolme kokkia ja yksi tarjoilija). Kaikki olivat ystävällisiä vaikka englannin sanaa ei vaihdettu. Sovittiin minulle aamuksi töihin meno klo 9.00.

Työskentelen ravintolan keittiössä tämän neljän viikon ajan. Keittiö on pieni, mutta varsin toimiva. Kaikella on paikkansa ja kun seuraan kokkien toimintaa – paikat kiiltävät ja raaka-aineet kiertävät nopeasti. Esivalmistetut tuotteet ovat paikallaan ja kannellisissa astioissa merkattuna. Kokeilla on omat laatikot omille käsityövälineille, jotka ovat merkatut värillisellä teipillä. Joka kokilla on myös sivuliina (pannulappuja ei keittiöstä löydy) ja taskusta löytyy tussi tuotteiden merkitsemiseen ja syytin kaasulaitteita varten.

La Licornen ruoan voisi luokitella haute cuisineksi (hienostuneita ruokia, jotka valmistetaan perinteikkäistä resepteistä). Ravintolassa on normaalipäivänä kaksi onkattausta, lounas *le déjeuner* alkaen klo 12–14 ja päivällinen *le dîner* alkaen klo 20–22. Pöytävaraukset on tehtävä etukäteen eikä samaa pöytää myydä kuin yhden kerran kattaukselle (toisin kuin suomessa, jossa pöytä katetaan uusille asiakkaille heti edellisten lähdettyä.) Tarjoilu ja henkilökunnan työvuoron pituus vaihtelee sen mukaan, kuinka hyvin ja pitkään asiakkaat lounaalla/päivällisellä viihtyvät.

Työajan pituus yllätti minut, mutta tämä on normaalikäytäntö ranskalaisessa ravintolatyössä. Työtä tehdään näin viisi päivää viikossa ja viisi viikkoa vuodessa on loma-oikeus. Suomalaisissa ravintoloissa toki vuorotyötä tehdään, mutta aamu ja iltavuoroon tulevat henkilöt vuorottelevat. Minä sain työajoista hiukan liennytyistä, kuten muutkin harjoittelijat ravintolassa, meidän työaikamme alkoi aamulla klo 9.00 ja illalla klo 18.15 (ruokailulla).

Ensimmäinen työviikkoni sujui hiukan jännittyneessä ilmapiirissä ja koetin päästä toimintaan sisälle. Olin lähinnä kuuntelu- ja maisteluoppilaana ja osallistuin esivalmistelutöihin. Pääosin työskentelin pâtisseurin työpisteessä, jossa alkuruoat ja jälkiruoat nousivat kollegoiden käsistä. Toinen heistä puhui sujuvaa englantia, hän on työskennellyt sekä Saksassa että Englannissa, toinen puhui vähän englantia. Ranskalainen keittiösanasto oli kuitenkin joiltakin osin tuttua, joten töihin pääsin kyllä käsiksi.

Keittiökuri on tiukka, Chef ja pääkokki huolehtivat siitä. Huumori on vallalla, mutta asioiden tulee luistaa. Keittiössä vallitsee hierarkia, jonka ymmärtäminen kesti hetken. Täällä on työskenneltävä koko ajan kaikki aistit auki. Keittiömestari on keittiön päällikkö, jonka sana on laki ja työn rytmin muutos on huomattava puolesta sanasta. ”Oui Chef!” on vastaus hänen komentoihinsa joka tilanteessa. Työtahti on ripeä ja jokainen kantaa täyden vastuun omasta työstään, eikä ole varaa lorvia tai uppoutua omiin ajatuksiin vaan on oltava selvillä omista ja toisten töistä, menneistä ja tulevista.

Iltapäivän vapaani eräällä viikolla käytin pyöräilemiseen, kävin Fontevraudissa sijaitsevassa saippuatehtaassa www.martin-de-candre.com, jossa valmistetaan perinteikkäin reseptien oliiviöljypohjaisia tuoksusaippuoita ja -öljyjä. Pyöräilin myös neljän kilometrin päässä sijaitsevaan

kauniiseen Montsoreau kylään ja tutustuin siellä sijaitsevaan Montsoreau linnaan www.chateau-montsoreau.com. Polkupyöräreitit on Loiren laaksossa merkitty erinomaisen hyvin ja ne kulkivat läpi viiniviljelmien ja vehmaiden auringonkukka- ja laventelipeltojen.

Viimeisessä työvuoressa oli ilmassa haikeuttakin, minun oli vaikea ymmärtää että välillä pitkältikin tuntuneet neljä viikkoa alkoi olla ohi- ja kuitenkin niin äkkiä. Eikä tässä ravintolassa ole ennen ollut ulkomaalaista harjoittelijaa, työntekijät surivat kaiken muuttumista entiseen uomaansa. Toivoivat minun tulevan joka kesä uudestaan töihin tänne heidän kanssaan ja tietenkin odottavat suomalaista opiskelijaa tulevaisuuteen. Suomen matkojakin tuntui olevan suunnitteilla, mutta niiden toteutuminen jää nähtäväksi...”

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 14:10