

## **RANSKA**

**Ravintola, Nantes**

**6.2-23.3.2012**

**Kokkolan ammattiopiston opiskelija**

Ensimmäisenä päivänä Nantesissa kävimme vierailemassa työssäoppimispaikoissamme ravintoloissa ja sovimme seuraavan päivän työajan. Olin hieman hämmentynyt siinä vaiheessa kun Chef ei ollenkaan puhunut englantia, vaan kävimme keskustelun toisen opiskelijan kautta. Seuraavana päivänä aloitin työt klo 10.00 ja ilokseni huomasin osan henkilökunnasta puhuvan englantia. Ensimmäisinä päivinä sain katsella ja ehkä tehdä muutamia annoksia. Loppuajasta tein alkuruokia ihan yksin tai jonkun kanssa.

Työt aloitin joka päivä klo 9.30. Siitä klo 11.00 asti tehtiin esivalmistustöitä. Pääasiassa sain esivalmistella kaikkea vähän yksinkertaisempaa, koska reseptien kääntäminen oli joskus aika hankalaa. Mutta joskus pojat olivat kääntäneet reseptejä englannin kielelle, joten se toi työskentelyyn vaihtelua. Tämän jälkeen söimme aina yhdessä asiakastiloissa.

Ruokailuun todella laitettiin aikaa, eikä vain suomalaisen tapaan syöty sitten kun kerkeää. Ravintola aukesi asiakkaille 12.00 -14.00 jonka jälkeen oli 4 tunnin tauko jonka jälkeen palattiin iltavuoroon. Illallakin söimme yhdessä. Ravintola aukesi 19.30. Päivä loppui yleensä 22.00-22.30.

Työympäristö oli aivan mahtava! Kaikki olivat todella mukavia ja auttoivat aina kun kysyin. Keittiöstä ei ainakaan huumoria puuttunut ja monesti vitsailimme aivan tyhmistä asioista ja nauroimme sen jälkeen vedet silmissä. Henkilökuntaa oli keittiönpuolella neljä ja joinakin päivinä oli jopa seitsemän henkilöä, joka oli mielestäni turhan paljon verrattuna keittiön kokoon! Salissa työskenteli n 4-5 ihmistä yhdellä kertaa.

Keittiössä tein kylmäkön hommia, koska itse sitä halusin. Enimmäkseen olin alkuruokia valmistamassa, mutta parin viikon ajan laitoin myös jälkiruokia esille. Opin laittamaan annoksia kauniisti esille ja monella eri tavalla. Erityisesti mieleen jäivät ne kerrat, kun esille piti laittaa monen kymmenen ihmisen tilaus. Joskus oli mahtavaa, kun tiesi mitä jotkut ranskalaiset termit tarkoittivat, mutta fiksuin veto oli matkalle mukaan ottamani Suomi-Ranska-Suomi gastronomia-sanasto ja normaali sanakirja! Ilman niitä olisin muutamaa otteeseen ollut pulassa ja saimmepa niistäkin monet hyvät naurut poikien yrittäessä ääntää ranskalaisia sanoja suomeksi tai toisinpäin!

Vierailimme myös Nantesin ranskalaisessa kokkikoulussa. Paikka oli valtava! Siellä yhdessä oppilaitten kanssa valmistimme suomalaisia ruokia; suppilovahvero- ja lohikeittoa, poronkärjistystä ja liekitettyä leipäjuustoa lakkahillon ja kuumen kinuskikastikkeen kanssa. Asiakkaat tykkäsivät! Koko päivä oli hauska ja erilainen, tämä oli varmasti myös yksi ikimuistoisimmista päivistä meille kaikille!

Varsinaisesti minkäänlaista kulttuurishokkia en kokenut, edes koti-ikävä ei päässyt yllättämään (kiitokset siitä kuuluu Skypelle). Nautin vain ajasta Ranskassa. Miksipä en olisi, työpaikka oli mahtava, niin kuin myös kaikki ihmiset siellä. Kaupunki oli todella kaunis ja kevät oli juuri hyvällä mallilla etenemässä, kaupungilla oli ihania kahviloita ja loistavat shoppailumahdollisuudet.

Ehkä parhain muisto koko reissun ajalta oli viimeinen ilta töissä, jolloin meille oli tehty iso

yllätys! Päästiin syömään todella laadukkaaseen ravintolaan jossa syötiin neljän ruokalajin illallinen viineineen ja kaikki maistui ihanalle! Sen jälkeen lähdettiin koko työporukan kanssa ulos juhlimaan meidän läksiäisiä. Se ilta oli aivan mahtava enkä aivan heti unohda sitä, tuskin koskaan!

Uskon tämän harjoittelujakson auttavan minua monella tapaa. Se on hieno lisä CV:ssä ja tämän kokemuksen jälkeen on helpompi lähteä uudestaan ulkomaille töihin, kunhan vain sopiva paikka ilmaantuu. Eikä englannin puhuminen tämän jälkeen tunnu enää ollenkaan pelottavalta.

Suosittelen ulkomaille lähtöä kaikille, joita se pikkuisenkin kiinnostaa. Tämä kokemus oli yksi elämäni parhaista! Suomeen palattua tuntui kun ei olisi koskaan ollutkaan Ranskassa sillä aika meni aivan liian nopeasti. Itse en kokemusta vaihtaisi mihinkään, mutta oppimisen ja sosiaalisen kanssakäymisen sekä kulttuuriin tutustumisen kannalta suosittelen Ranskan kielen osaamista tai ainakin välttävää jos sinnepäin haluaa lähteä.