

Kokkolan ammattiopiston kokki-opiskelija

Vaihto oli mahtava tilaisuus oppia sellaista mitä ei täällä koulussa oppisi ja samalla tutustua uuteen kulttuuriin ja elämäntapoihin.

Asuntola oli opiskelija-asuntola tyyppinen ja majoitukseen kuului aamiainen sekä neljä illallista kuukaudessa. En kyllä ehtinyt käydä syömässä kun olin aina silloin töissä. Asuntola oli hyvällä paikalla keskellä kaupunkia ja siitä oli hyvät kulkumahdollisuudet sekä linja-autoilla että ratikoilla. Työpaikallani sain joka päivä lounaan ja monesti sitten illalla tuli syötyä vain jotain pientä. Ulkona kävimme syömässä vain pari kertaa kun ei vapaapäiviä oikein ollut, että olisi ehtinyt.

Työssäoppiminen oli á la carte ja gastronomian työharjoittelu, mutta koska olin Ranskassa vain kolme viikkoa, en oikein ehtinyt päästä sisään työpaikkani toimintaan. Ensimmäiset viikot menivät oikeastaan vain tutustumiseen ja kielimuuri oli haitaksi enkä voinut tehdä juuri työssäoppimiseen kuuluvia asioita. Pääsin kuitenkin käsittelemään erikoisia raaka-aineita ja näkemään monenlaisia uusia valmistusmenetelmiä, mitä ei välttämättä tule täällä suomessa joka päivä vastaan.

Kunnollista perehdyttämistä ei oikein ollut kun he eivät oikein osanneet selittää asioita englanniksi vaan näyttivät aina tilanteen tullen miten toimia. Aika nopeasti aisoista kuitenkin pääsi kärryille vaikka heti sen jälkeen pitikin sitten palata takaisin Suomeen.

Ravintola, jossa olin töissä, oli aasialaistyyppinen, melko pieni ravintola. Henkilökuntaa oli enemmän mitä samankokoisessa suomalaisessa ravintolassa olisi ollut, sillä tuoreet raaka-aineet vaativat paljon enemmän esivalmisteluja kuin suomessa yleisessä käytössä olevat puolivalmisteet ja pakasteet. Myös työajat poikkesivat huomattavasti Suomen työajoista, sillä Ranskassa tehtiin samana päivänä sekä aamu- että iltavuoro ja iltapäivällä oli pari tuntia vapaa-aikaa. Työajat vaativat kyllä tottumista sillä ne olivat niin erilaiset kuin mihin Suomessa on tottunut. Ravintolassa oli mukavaa koska se oli tasokas ja annoksien komponenteista tehtiin niin paljon itse. Kaikkein parasta olivat raaka-aineet. Suomessa ei saa sellaisia raaka-aineita ainakaan niin tuoreina. Parhaiten mieleen jäivät ankeriaat, jotka alkoivat sätkiä työlaudalla kun yritin niitä renssata.

Oli hauskaa yrittää opetella ranskankielisiä sanoja kun osa niistä oli vielä sellaisia joita käytetään myös Suomessa keittiöissä. Myös monet raaka-ainesanat jäivät päähän, mutta saa nähdä kuinka kauan niitä muistaa, kun täällä ei ole niille käyttöä.

Suurin ero keittiössä oli hierarkia, joka oli Ranskassa huomattavasti tiukempi kuin Suomessa. Kun Ranskassa keittiömestari sanoin jotain, niin silloin myös tehtiin niin eikä kenelläkään ollut siihen mitään vastaan sanomista. Myös kunnioitus oli erittäin tärkeää. Mutta sitten kun keittiömestari oli poissa, niin kokit kyllä heittäytyivät samalla tavalla hulluttelemaan kuin täällä meilläkin. Oli mukava huomata että heilläkin oli huumorintajua kovasta kurista huolimatta.

Tutustuimme myös paikalliseen viinitilaan ja sen erikoisuuksiin sekä kävimme kaksikin kertaa tutustumassa Nantesin oppilaitokseen. Toisella kertaa olimme jopa mukana heidän keittiötunneillaan tekemässä suomalaisia ruokia. Kouluvierailu oli mahtava, sillä tutustuimme paikallisiin opiskelijoihin ja heidän opintoihinsa. Se, että saimme tehdä heille sellaista ruokaa, oli mahtavaa. Listalla oli lohikeittoa, ruisleipää, poronkärjistystä, perunamuusia ja puolukkasurvosta sekä jälkiruokana tietenkin korvapuusteja.

Vierailu viinitilalla oli upea elämys, vaikka itse pelloilla ei näkynytkään muuta kuin viinin rankoja. Viinitila oli perhetila ja sen pitäjät esittelivät meille heidän tuotantaan ja kertoivat kaikenlaista

yleistä viininteosta. Vierailu oli mielenkiintoinen sillä olimme koulussa juuri käyneet viinikurssin ja meillä oli jonkinlainen pohjatieto, jotta pystyimme ymmärtämään edes jotakin. Pääsimme myös maistamaan heidän viinejään, joista heidän omia erikoisuuksiaan olivat muscadet sur lie-viinit.

Muuten vapaa-aikana kiertelimme kaupungissa, kävimme kahviloissa ja muuten vain nautimme keväisestä ilmasta sillä tiesimme että kotona oli pahimmat paukkupakkaset vuosiin.

Kulttuuri Ranskassa oli melko erilainen ainakin omalla alalla. Kahvila- ja ravintolakulttuuri oli aivan erilainen kuin Suomessa. Ulkona käytiin syömässä paljon enemmän ja myöhemmin illalla. Kahviloita ja leipomoita oli todella paljon katukuvassa ja ihmiset istuivat ja seurustelivat kahviloissa jopa tunteja, eikä sitä ihmetelty ollenkaan (paitsi me ”turistit”). Suomessa kun ei istuskella pitkin päivää kahviloissa tai baareissa. Kahvila- ja ravintolakulttuuri olisi mukavaa saada Suomeenkin, sillä täällä ei oikein tällä hetkellä arvosteta ulkona syömistä tai kahvilla käyntiä kunnon kahvilassa.

Vaihtojakson ehdotonta plussaa on se, että itse sai huomattavasti enemmän rohkeutta ja itsevarmuutta lähteä ulkomaille ja tutustua ulkomaalaisiin ihmisiin. Ainoana miinuksena sanoisin sen, että kolme viikkoa on aivan liian lyhyt aika jotta vaihdosta saisi kaiken irti. Kuitenkin vaihdosta sai niin paljon uusia kokemuksia ja näki uusia asioita sekä sai uusia näkökulmia. Muutenkin jos vain on mahdollista, niin kannatan kyllä ehdottomasti ainakin harkitsemaan lähtöä. Ei siitä voi haittakaan olla, jos nyt ei koko vaihto mene ihan pipariksi, ja jos ei muuta niin aina pieleen menneistäkin asioista oppii uutta, eikä seuraavalla kerralla tee samoja virheitä.

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 13:32