

Kokkolan ammattiopiston kokkiopettaja

Työskentelen ravintolan keittiössä tämän neljän viikon ajan. Keittiö on pieni, mutta varsin toimiva. Kaikella on paikkansa ja kun seuraan kokkien toimintaa, huomaan, että ”miss en place” (=kokin työpiste) toimii - 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 sytytin kaasulaitteita varten.

Ravintolan ruoan voisi luokitella haute cuisineksi (hienostuneita ruokia, jotka valmistetaan perinteikkäistä resepteistä). Ravintolassa on normaalipäivänä kaksi kattausta; lounas(= le déjeuner) alkaen klo 12-14.00 ja päivällinen (=le dîner) alkaen klo 20.00-22.00. 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.

Työpäivän kulku ravintolassa on seuraavanlainen; Aamuvuoro alkaa 8.30 ja päättyy lounastarjoilun päätyttyä, yleensä klo 15 ja 16 välillä. Se sisältää henkilökunnan ruokatauon klo 11.15-12.00, joka ei ole palkallista työaikaa. Iltavuoroon tullaan takaisin klo 17.30 ja se päättyy päivällistarjoilun päätyttyä, klo 23 ja 02.30 välillä. Tämä vuoro sisältää henkilökunnan ruokatauon klo 18.15-19.00, joka ei ole palkallista työaikaa.

Tämä työajan pituus yllätti minut, mutta tämä on normaalikäytäntö ranskalaisessa ravintolatyössä. Työtä tehdään näin viisi päivää viikossa ja lomaoikeutta on viisi viikkoa vuodessa. 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).

Keittiökuri on tiukka, Cheff Jean-Michel ja pääkokki Fabric 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.

Aamiaisen nautin aina omassa huoneessani (mehua ja patonkia), joten aamuvuoroon tullessa töihin käytiin heti. Aamuisin täällä alkaa täysi tohina, tuoret sämpylät ja patongit leivotaan, vihannekset, lihat, kalat, linnut esikäsitellään. Eiliset misat (esivalmistetut tuotteet) käydään läpi, kaapit puhdistetaan samalla. Kaikki tietävät mitä pitää tehdä ja he tekevät montaa asiaa yhtä aikaa ja lomittain. Aamukahvin saimme tarjoilijoiden tullessa töihinsä. Se nautittiin työn tekemisen lomassa, kahvitaukoja täällä ei tunneta. Kahvin tarjoilussa oli tarjoilijoiden tiedettävä millaisena kahvinsa kukakin juo. Ja tietenkin ensimmäinen kahvi oli keittiömestarille.

Ensimmäisellä viikolla keittiömestaria ärsytti englannin kielen käyttö hänen keittiössään ja hän monesti huomautti että puhukaa ranskaa! Sain myös oman osani kovasta keittiökurista; kun erehdyin sanomaan vastaukseksi hänen pyyntönsä ”yes”, enkä ”oui chef”. Kalpenin entisestään, kun hän suureen ääneen sadatteli ranskaksi että onko hän täällä joku gastronominen klovnin, kun täällä puhutaan yes yes ja okay okay... Toinen tapaus oli eräänä aamuna, kun olin silittänyt päälleni punaisen esiliinan, enkä valkoista...

Ranskalaiset kokki-opiskelijat saivat kyllä paremman koulutuksen tähän hierarkiaan kuin minä, minua kuitenkin pidettiin enemmän vieraana kuin oppilaana. Pojat saivat kuulla ja tuntea nahoissaankin jos astiat kolahtivat toisiaan vasten liian kovasti, hella ei kiiltänyt lounaan jälkeen tai joku tavara oli väärällä paikalla. Tällä ensimmäisellä viikolla minä en saanut osallistua tiskiinkin enkä siivoukseen lainkaan, vaan opiskelijapojat tekivät likaisen työn. Jos koetan osallistua, saa opiskelijapoika siitä kyytiä.

Ensisäikähdysten jälkeen opin ymmärtämään, että suurin osa kurista oli kuitenkin vain hyväntahtoista peliä, joka kuuluu tähän työkuulttuuriin ja osaltaan on erinomainen laadunvarmistuskeino ja huumorilla höystettynä jopa siedettävää. Nicolas, työparini oli tuhattaituri, myös pellen hommassa (useita päiviä puhuttelin häntä Jeremiahiksi, kun hän sinisin silmin esitteli itsensä sillä nimellä minulle, pilanpäiten. Asia selvisi kun ihmettelin mitä se Nicolas mahtaa tarkoittaa, kun jokainen sitä hänelle hokee) – kiitos hänelle etten säikähtänyt tämän enempää.

Hygieniakin on tarkkaa, multaa ei saa tulla pöydälle, kaikki on merkattu ja pakattu huolella. Esimerkiksi säilytysastioiden reunat on pyyhittävä myös sisältä kunnolla. Mitään ei mene hukkaan; edellisen päivän käyttötarkoitukseensa sopimattomat tuotteet käytetään johonkin; esimerkiksi pehmenneet mansikat siirappiin, porkkanan ja muiden vihannesten muotoilusta jääneet silput liemiin, parsan kannat kastikkeisiin...

Keittiö siivotaan aina tarjoilujen jälkeen - siis kaksi kertaa päivässä. Pöydät, hellat (hienolla hiekkapaperilla!) lattiat ja leikkuulaudat: keittiömestari huomaamattomasti pyyhkäisee sormella esim. pesuallasta ja ripittää vuolaalla ranskankielellä jos asiat ovat hänen mielestään huolimattomasti tehty. Siivoukseen ei oikeasti kulu aikaa kuin kymmenen minuuttia, kun se tehdään niin usein – pinttynyttä likaa ei ole missään. Työvaihepuhtaanapito työn aikana on jokaisen omalla vastuulla oman työpisteen osalta, toisen työpisteeseen ei tule sotkeentua.

Kaikella on oma paikkansa. Teräsastiat ja kuparipannut, paistinpannut ja kasarit, muovirasiat, niiden kannet, lautaset ja pellit ovat kaikki järjestyksessä, korvat oikeaan suuntaan asetettuna. Tiskissä lautaset liotetaan, tarjoilijoilla on nuolija, jottei lautasia turhaan kaavita veitsillä. Lasit tiskataan ja kiillotetaan salissa. Astiat kiillotetaan ja kuivataan pyyhkeillä, jotta eivät mene märkänä päällekkäin.

Henkilökunnan ruokailut ovat mukavia hetkiä. Kaksi kertaa päivässä henkilökunnalle katetaan pyöreä pöytä, jossa syödään henkilökunnalle valmistetut lautasannokset sekä salaattia ja patonkia. Ruoat ovat yksinkertaisista raaka-aineista valmistettuja, yleensä ankan, kanan tai kyyhkyn koipia (rintapalat menevät listaruokiin ja luut liemiin) joskus porsasta tai kylmää leikkelettä vihreiden papujen, makaronin tai cous cousin kera. Edellisen illan tarjoilusta jääneet avatut viinipullot nostetaan henkilökunnan pöytään ja niitä maistellaan Fabianin (hän valitsee taloon viinit) opastuksella. La Licornen viinilistalla on yli 3000 nimikettä! Minäkin maistan - mutta kommentit kuuntelen mieluummin muilta - sen verran ohuelta vaikuttaa oma viinituntemukseni tässä seurassa. Kuumina päivinä (ja niitä riitti) ennen iltavuoron alkua henkilökunnalle tehtiin Pastis-paukut aperitiiviksi. Ihania ranskalaisia juustoja on aina jälkiruokana. Juustonsyömisen huomaa työkaverin hengityksen tuoksustakin lopputyövuoron ajan...

”Patron” eli omistaja työskentelee salin puolella aamuin, illoin ja ruokailee aina henkilökuntansa kanssa. Tämän viikon keskustelun aiheena, kielimuurista huolimatta oli Suomi ja suomalaiset. Lahjoitin henkilökunnalle ranskankielisen opuksen Suomesta, olkoonkin että se oli hiukan pohjoissuomi-painotteinen poroineen ja joulupukkeineen, mutta perustietoa suomalaisuudestakin siinä oli. Ihmisiä kiinnosti tietenkin Suomen ilmasto, perheiden koko, pääelinkeinot, ravintola- ja

ruokakulttuuriin liittyvät asiat, turismin laatu, venäjän läheisyys yms. Ihmetystä herätti talviolosuhteiden (siinä riitti ihmettelemistä talvikalastuksesta lämmitysjärjestelmiin ja autonrenkasiin saakka) lisäksi mm. puusta rakennetut talot.

Työvaateista ollaan tarkkoja. Henkilökunnalla on oikein kilpailu siitä kenen työskentelytavoilla roiskeilta säästytään. On nimittäin kyllä taitolaji tappaa ja fileerata kymmenen kilon karppi ilman että työasu sotkeentuu. Ja voi kun kaverin vaimoa säälitään suureen ääneen, jos kokkitakissa näkyy tahroja. Työnantaja antaa ja pesee esiliinat ja sivuliinat, mutta kokkitakit ovat jokaisen henkilökohtaisen huolenpidon alla.

Lauantai-aamuisin pestään ravintolan rasvasuodattimet ja uunit ja lattiakaivot sisältä. Siihenkään ei aikaa kulu turhia, kun se tehdään jo heti töihin tullessa, ennen aamukahvia. Siivoamiseen käytetään myös hiljaiset hetket ravintolan salin puolella – tarjoilijat pesevät ikkunoita, harjaavat lattioita pesuvedellä ja juuriharjalla, leikkaavat nurmikkoa ja kastelevat kukkia.

Ruokailut ovat päivän ainoita taukoja, muuten täällä tehdään töitä. Koko ajan. Vaikka kiillotetaan kupariastioita ja pyyhittää hyllyjä. Puhuminen on tärkeää, hiljaista hetkeä ei ole. Koko ajan joku rupattelee toiselle. Oui cheff ja excusez-moi, s'il vous plaît, merci. Kohteliaisuutta ei unohdeta. Niin tai... Hiljaista on silloin kun joku huutaa. Ja hetken päästä on rupattelu taas entisellään. Tämän viikon aikana kurinpalautuksia tuli tasaisesti jokaiselle; älä ota kokin työvälineitä, älä siivoa toisen jälkiä - hänellä voi olla vielä keskeneräinen työ, huolehdi omista jäljistäsi, älä anna bearnaiskastikkeen juoksettua, tiskistä nopeasti kaikki paikalleen, että niitä ei tarvitse sieltä etsiä, vaan ne löytyvät omalta paikaltaan, jne. Joinakin päivinä tuntui että kurinpalautuksessa meni leikki ja tosi sekaisin, kun Fabric läiski opiskelijapoikia liiankin rankalla kädellä. Hän saattoi myös tempaista poikaraukan kauhalla housunkauluksesta ripitettäväksi, jos katsoi sen aiheelliseksi. Fabric on hurja; hän vuoroin huutaa, laittaa tekemään asiat uudelleen ja vuoroin muiskauttaa sukon poskelle (ei minun, mutta opiskelijoiden).

Lähes kaikki ravintolassa käytetyt raaka-aineet saadaan Loiren laakson alueelta. Tämän oli jo nähnytkin keittiössä. Kalat tulevat elävinä, lammas kokonaisena ruhona, linnut kokonaisina jne. Kaikissa on myös laadunvarmistus kunnossa - kalojen mukana tulevasta numerosarjasta näkee ajan, kalastusalueen ja kalastajan numeron. Eräänä päivänä Fabric otti minut mukaan vihannes- ja marjatiloilille, hakemaan raaka-aineita. Jos Suomessa epäillään ulkomaisten raaka-aineiden laatua, minä en voi sitä enää epäillä. Kun näin miten viljelijäpariskunta kaivoivat ravintolan perunat maasta ja salaatinkerät olivat niin tuoreita, että kannasta valui vesi. Yrtit, mansikat, kurkut, tomaatit, kirsikat. Lähiruoasta meilläkin puhutaan, mutta sesonki Suomessa on niin lyhyt että vaatii pienviljelijöiltä erityistä aktiivisuutta saada tuotteitaan ravintoloiden ruokalistoilta saakka. Raaka-aineilta vaaditaan erinomaista laatua, mutta niitä myös kunnioitetaan hienolla tavalla, käsittelyn, säilytyksen ja valmistamisen ajan aina lautaselle saakka. Roskia täällä tulee yleensä vain ½ pussia päivässä (bio ja kuiva) ja joitakin pakkauslaatikoita. Se kertoo jotain taloudellisuudesta, käytettävän raaka-aineen määrä on kuitenkin melkoinen.

Bongien (=tilausten) salaisuus, keittiön ja salin yhteistyö ja tarjoilun kulku alkaa vasta tällä viikolla avautua minulle. Bongit kirjoitetaan kolmeosaiseen kalkkipaperiin, yksi osa jää salin taululle, yksi kylmän keittiön puolelle (pâtisseur tässä ravintolassa) ja yksi lämpöisen keittiön puolelle. Bongista käy ilmi pöytänumero, henkilömäärä ja tilatut ruoat.

Henkilökunnan ruokailun yhteydessä ollaan kovasti puhuttu ranskalaisten intohimosta viineihin. Keskustelu sai alkunsa kun kerroin, että Suomesta saa useiden eri maiden viinejä ja että mm. Chilen ja Etelä-Afrikan viinit ovat suosittuja myös. Kysyivät mielipidettäni niistä verrattuna ranskalaisiin

viineihin. Kerroin, että mielestäni hyviä viinejä löytyy useista maista. Ilmeisen virheen tein sanoessani niin, pitivät sitä pahana. Useiden päivien ajan sain selvityksiä siitä, ettei kemiallisin ja teollisin menetelmin voi syntyä niin tasokkaita viinejä, kuin perinteikkäin viljely- valmistus ja säilytysmenetelmin Ranskassa rakkaudella viiniä tuottaessa. Epäilemättä asia näin onkin.

”Attention” kuuluu, jos joku menee vikaan tai johonkin tulee kiinnittää huomiota (esim jonkun koneen tärkeä osa tulee tiskiinkin, tms.) Kokit ovat hyvin tietoisia, minkä arvoista esineistöä ja raaka-ainetta he käsittelevät työpäivänsä aikana ja se näkyy huolellisuutena niiden käsittelyssä.

”Chaud” huudetaan aina, jos kuljetaan kuuman tuotteen kanssa tai kuuma astia luovutetaan tiskiinkin. Ja asia tietenkin kuitataan huomioiduksi sanomalla ”oui”.

Vaikka huumori on rankkaa, silläkin on rajansa tässä keittiössä; toisen kustannuksella saa nauraa, mutta ei koskaan selän takana, eikä silloin jos toiselle käy vahinko, joka on hänelle vaaraksi (esim. pienetkin palovammat otetaan vakavasti). Mutta kun vahinko on vaaratonta lajia, siitä voi antaa toisen kuulla kunniansa; esim. kun Jeremy (opiskelija) kaatoi kastikkeeseen tarkoitetun portviinipullon pöydälle – hän sai kyllä kuulla kunniansa armon Chefilta.

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 13:29