

## **RANSKA**

**Ravintola, Nantes**

**6.2-23.3.2012**

### **Kokkolan ammattiopiston opiskelija**

Hain ulkomaille työssäoppimaan alun perin sen vuoksi, että rakastan matkustamista ja tutustumista muihin kulttuureihin. Ranska ei kuulunut alkuperäisiin suunnitelmiini, mutta opettajien kehotuksesta lähdimme yhdessä kahden luokkakaverini kanssa suorittamaan työssäoppimiseni Nantesiin.

Majoituimme Nantesin leirintäalueella, joka oli melko uusi ja hyvässä kunnossa. Asuimme mökissä jossa oli 3 makuuhuonetta, vessa/suihku ja reilun kokoinen keittiö/olohuone, jossa pystyimme valmistamaan ruokaa. Matkaa leirintäalueelta keskustaan oli ratikalla n.10 min ja pysäkki oli ihan leirintäalueen ulkopuolella, joten kävelymatkaakaan ei pahemmin kertynyt.

Ensimmäisenä päivänä kolme kokkiopiskelijaa tuli koululta saattamaan meidät työpaikoillemme ja jo nyt törmäsimme kielimuuriin, sillä pojat eivät puhuneet läheskään sen vertaa englantia, kuin olin kuvitellut. Vielä suurempi kielimuuri tuli vastaan vain hetkeä myöhemmin, kun työpaikalla kävi ilmi, ettei heille oltu kerrottu sitä, etten puhu ranskaa eikä edes sitä olenko kokki vaiko tarjoilija. Pienen alkujärkytyksen jälkeen keskustelu alkoi kuitenkin sujua, vaikka eräs työntekijä kysyi vielä moneen kertaan ettenkö ihan oikeasti puhu yhtään ranskaa? Onneksi muutama henkilö salin puolelta sekä yksi kokki osasivat melko hyvää englantia. Jokaiselta työntekijältä löytyi kuitenkin aina sen verran sanoja ja elekieltä, että viestit menivät perille ja työskentely sujui.

Ravintola sijatsi ihan Nantesin keskustan tuntumassa Chateau du Duc du Bretagne, eli vanhan herttuattaren linnan vieressä ja ravintolan ikkunasta saikin ihailua kaunista linnaa aitiopaikalta. Ravintola valmisti omien sanojensa mukaan perinteistä Ranskalaista ruokaa ja ensimmäisinä päivinä minulle tuottikin eniten vaikeuksia Foie Grasin eli ankanmaksapateen leikkaaminen, sillä sitä täytyi leikata näppituntumalta tarkalleen 45 grammaa painava pala. Esimerkiksi 42 ja 48 grammaa painavat palat olivat aivan väärän kokoisia annokseen laitettavaksi. Myös ranskankieliset bongilaput (=tilaukset) tuottivat ongelmia aluksi, mutta jo viikon jälkeen kaikki sujui jo hyvin ja sain tehdä yksin annoksia.

Omaan vastuualueeseeni keittiössä kuuluivat yleensä alku- sekä jälkiruoat ja normaalina työpäivänä olinkin keittiössä kolmistaan Chefin sekä toisen kokin kanssa. Chef valmisti pääruoat, minä alku- ja jälkiruoat ja kollega yleensä misasi (=esivalmisteli) raaka-aineita annoksiin, sekä tuli auttamaan meitä silloin, kun tilauksia tuli paljon, tai jos alku- tai jälkiruokia sattui menemään pöytiin yhtä aikaa.

Työpäivän pituus oli asia, joka yllätti minut ehkä eniten, sillä työpäivä oli yleensä aamulla 10-15 sekä taas illalla 20-23.30. Toinen yllättävä asia oli se, että aamuisin joku keittiön työntekijöistä valmisti kaikille oman ruoka-annoksen, ja sitten istuimme kaikki yhdessä ravintolan puolelle syömään. Yleensä pöytään tuotiin myös kokonainen patonki ja jälkiruoaksi espressot.

Ravintolan chef ei ihan vastannut mielikuvaani Ranskan diktaattorimaisista keittiömestareista, jollaiseen olin varautunut, vaan hän oli mukava ja rauhallinen sekä työntekijät puhuttelivat häntä Julianiksi eivätkä chefiksi, niin kuin olisin kuvitellut.

Rauhallisuudestaan ja pitkistä hermoistaan huolimatta chef oli uskomattoman tehokas ja nopea kokki. Oli mieletöntä seurata vierestä, miten hänellä saattoi olla 10-15 pannua ja kattilaa liedellä, sekä uunissa tavaraa, mutta mikään ei palanut ja annokset nousivat todella nopeasti esille.

Erityisesti ranskalaisesta keittiöstä jäivät mieleen raaka-aineiden tuoreus, keittiön pieni koko sekä tehokkuus. Eniten kuitenkin ehkä raaka-aineiden tuoreus, sillä keittiön kylmiössä säilytettiin mm. eläviä hummereita, jotka annokseen laitettaessa halkaistiin kahtia ja kypsennettiin uunissa. Toisin kuin suomessa, ranskalaisessa keittiössä ei käytetä lainkaan puolivalmisteita ja kaikki porkkanoista lähtien tuli ihan täysin tuoreena suoraan tuottajalta. Kaiken piti myös läpäistä keittiömestarin tarkka syyni tavarantoimittajan odottaessa vieressä.

Vapaa-ajalla lenkkeilin sekä kiertelin kaupunkia ja etenkin kahviloilta. Asia, jota eniten Ranskasta jäin kaipaamaan oli juurikin kahvilakulttuuri. Kahviloita löytyi joka kulmalta ja jokaisessa myytiin tuoretta patonkia ja ihania leivoksia.

Ulkomailla työssäoppiminen oli avartava ja mielenkiintoinen kokemus. Opin todella paljon á la carte-ravintolan toiminnasta ja siitä, miten vieraskielisessä työpaikassa työnteko sujuu. Sain jaksolta mahtavia muistoja ja sitten vanhana kiikkutuolissa saan kertoa lapsenlapsille, että olen ollut ranskalaisessa keittiössä kokkina. Tiedän myös, että jaksosta on suuri hyöty tulevaisuuden kannalta jo sen vuoksi, että tiedän nyt pystyväni työskentelemään englanniksi. Ja myös siksi, että tulevat työnantajat ovat varmasti kiinnostuneita kuultuaan, että olen ollut Ranskassa työssäoppimassa.

Tuleville Ranskan työssäoppijoille haluaisin kuitenkin sanoa, että jakso vaatii todella paljon luonnetta sen vuoksi, ettei Ranskassa puhuta englantia juuri lainkaan, työpäivät saattavat olla todella rankkoja ja kaksi kuukautta ulkomailla on todella pitkäaika. Suosittelen jaksoa sellaisille, jotka puhuvat edes vähän ranskaa ja jotka lähtevät reissuun hyvässä porukassa, sillä silloin matkasta saa paljon enemmän irti ja siitä jää upeita muistoja.