

## **Kokkolan ammattiopiston opiskelija**

Matka alkoi mukavasti, olimme opiskelukaverin kanssa viikonlopun ensiksi Pariisissa. Viikonlopun kierreltyämme nähtävyyksiä lähdimme junalla kohti Nantesia. Liisan harjoittelupaikka oli kaupungin ainut neljän tähden hotelli (Hotel Mercure) ja se oli ihan keskustassa. Minun työpaikkani oli vähän kaupungin sivussa, mutta ei onneksi liian kaukana (Hotel Novotel\*\*\*). Aloitimme työt seuraavana päivänä. Illalla jännitti, että miten ihmeessä tästä selvittää kun täytyy mennä metrolla ja kun emme vielä osaa ranskankieltä.

Ensimmäinen työpäiväni alkoi klo 9.00. Lähdin hyvissä ajoin, etten vain myöhästyisi. Pääsin hyvin perille ja vastassa olikin keittiömestari Ferre, joka ei osannut kovin hyvin englantia. Vaihdoin työvaatteet ja eikun hommiin. Keittiö oli hyvin siisti ja kaikki oli järjestyksessä. Työntekijöitä oli minun lisäksi kahdeksan kaiken kaikkiaan, kolme oli harjoittelijoita (yksi heistä oli pelkästään tiskaaja, muut eivät tiskanneet). Yksi heistä osasi hyvin englantia, koska hänen äitinsä oli kielten opettaja. Tämä oli minulle helpotus. Keittiömestaria käytiin tervehtimässä ennen työvaatteiden vaihtoa, ”Bonjour chef, ca va?” (=päivää keittiömestari, mitä kuuluu) ja muut työntekijät tervehtivät ”Salut, ca va?” (=hei, mitä kuuluu). Pojat antoivat yleensä poskisuudelman tytöille ja pojat keskenään kätelivät. Työaikojen noudattaminen ei näköjään ole kovin tärkeää Ranskassa, kun monet tulivat tunnin myöhässä ja joskus enemmänkin, joka oli erittäin outoa meille suomalaisille. Työvaatteet olivat lähes samanlaiset kuin meillä Suomessa, eli sinivalkoruudulliset housut, valkoinen takki ja samanlaiset kengät, esiliinat heillä oli joko valkoiset kuten meillä tai siniset. Pojilla oli hatut kuten meillä leipureilla ja tytöillä sellaiset harsomyssyt.

Työtasoja oli paljon ja yhdellä käsiteltiin lihaa, toisella kalaa jne. Eli työskentely oli tarkkaa ja järjestelmällistä. Suurin osa raaka-ainekylmiöistä, pakasteet ja varastot olivat alakerrassa ja niitä oli paljon. Jätteitä ei lajiteltu mitenkään, kaikki laitettiin samaan roskapussiin. Siis ihan kaikki (lasi, metalli, muovi, pahvi). Ihmeellistä! Käsitelimme paljon mereneläviä, koska se oli sitä aluetta (erikoisia kaloja, kampasimpukoita, katkarapuja, ostereita jne.). Sain tehdä paljon esivalmisteluja ja koristeluja heidän avustuksellaan. Aina kun keittiömestarilla oli asiaa, täytyi vastata: ”oui chef”! Kun olimme saaneet työtehtävän täytyi sanoa sopii= ”d'accord”.

Pesimme pöydät ja lattiat aina kaksi kertaa päivässä. Ruokatunti kesti yleensä n. tunnin verran (11.00-12.00) ja suurin osa hotellin työntekijöistä söi samaan aikaan ruokailuhuoneessa. Tämä oli ihmeellistä, koska Suomessa monissa työpaikoissa ei ole edes aikaa syödä ja ei varsinkaan kaikki kerrallaan. Ruuaksi söimme lähes raakoja jauhelihapihvejä ja ranskalaisia, mikä oli järkytys minulle ja halusin pihvini tietenkin kypsänä. He ihmettelivät suuresti tätä. Ruokajuomaksi oli aina erilaisia mehuja tai vettä.

Työntekijät keskustelivat paljon ja kiivaasti. En tietenkään ymmärtänyt paljonkaan, mutta yritin innokkaana kuunnella. Ruokatunnin jälkeen jatkoimme hommia tiuhaan tahtiin ja päivän päätyttyä siivosimme taas. Tämäkin oli vähän yllätys minulle koska Suomessa me emme yleensä siivoa kun kerran päivässä kunnolla.

Asuimme koulun asuntolassa. Koulu oli hyvin iso ja huoneistomme oli mukavan oloinen. Viikonloput meillä oli töistä vapaata, joten ehdimme tutustumaan kaupunkiin, sen nähtävyyksiin (kirkot, linna), ruokapaikkoihin ja vaatekauppoihin. Työpäivät sujuivat ajan kuluessa paremmin ja paremmin kun oli oppinut keittiön tavoille. Kielen kanssa oli tietenkin paljon ongelmia, mutta kyllä selvisin. Reissu meni nopeasti ja oli mukava kokemus J kannattaa lähteä, kun on mahdollisuus!

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 13:34

