

MUNKANAPLÓ

Tara Krisztián

Mallorcán töltött 4 hónapom (2015.05.01.- 09.01.)

Május elsején vette kezdetét életem első igazi nagy mérföldköve, melyre a jövőbeli szakmám megalapozásaként is tekinthetek.

Az első héten még nem igazán dolgoztunk, hisz teljesen új volt minden, ekkor még csak körbevezettek a konyhán, az előkészítőkbén, a fagyókban és megismerhettük kicsit a konyhai csapatot is. Nagyrészt az előkészítés volt a feladatunk, de úgymond a séf elkezdett minket kiképezni bizonyos feladatokra, mint például Marcinak a medencénél való ételek készítése, hamburger, hotdog, stb., míg nekem a specialitást szánta. Kezdetben még csak a gyümölcsspecialitáson voltam, ahol csokoládé szökőkút volt az igazi látványosság a gyümölcsök mellett. Idővel a menü változása miatt már keddi napokon mindig a látványkonyhán dolgoztam délutánonként, estig, mivel aznap mindig kebab nap volt, melynek előkészületeit a délelőtti műszakban csináltam meg. Egy két hétre a menü változása után bejött a tapas és sushi specialitás is, viszont a tapas csak 2 héten keresztül volt, míg a sushi egész ottlétem alatt. Ez idő alatt én készítettem a három féle sushi fajtát, a különféle makik mellett, volt lazacos, rákos és paprikás, különböző díszítésekkel, mint wasabi vagy kaviár. Számomra a sushi specialitás volt a legérdekesebb, hisz kedvelem a Japán kultúrát, így örültem, hogy egy kis betekintést nyerhetek egy tipikus japán fogásba, emellett megtanultam a "maki" elkészítését. Úgy érzem nem csalódtam semmiben, egyedül annyiban talán, hogy kicsit több tanulásra számítottam, magába foglalva pár spanyol ételt és esetleg különböző új konyhai technológiák elsajátítását. Időnként, ahogy számítottunk rá, takarítási feladatokkal is elláttak minket, amit volt, hogy jól, volt, hogy kevésbé jól viseltünk, ez nagyban függött a helyzettől, feladattól és olykor a tanulás "hiányától" is. A végén miután két szakács kilépett a cégtől, emberhiány miatt, egyre többet dolgoztunk a büfén is, azaz, az egész étteremben lévő ételeket nekünk kellett koordinálni, mindig utántölteni és szólni a konyhára, ha valamiből hiány van. Sajnos nem dolgoztunk túl sokat együtt a Marcival, csak a végén az emberhiány miatt, de akkor sose volt probléma a büfén, hisz egy nyelvet beszélve, egyszerűen el tudtuk látni akár az 5-600 fős étkeztetést is. Nagyon jónak találom, hogy volt sok ember a konyhán, aki igen segítőkész volt, próbálta megkönnyíteni a munkánkat, különböző praktikákkal láttak el minket és próbáltak a gyorsaságra nevelni minket. Ilyen volt például Juan is, aki az utolsó hónapunkig a konyhán dolgozott, szakács beosztásban. Ő, számunkra, mint apa volt jelen a 4 hónap alatt, sose hagyta, hogy esetleg rossz kedvünk legyen, vagy esetleg megtörjön minket bármi vagy bárki is, mindig kiállt mellettünk és segített, ahogy tudott. Ilyen volt még Cesar is, aki csak az utolsó hónapra jött dolgozni. Benne szinte egy testvért találtunk, ő volt a szakácsok közül, aki legjobban beszélt a közös nyelvet, az angolt. Ő is egy igazi csupa szív ember, megmutatott nekünk egy tipikus mallorcai éttermet, emellett betekintést nyújtott nekünk egy igazán jó Japán étterembe is, ahol a séf előttünk dolgozott, így tökéletesen láthattuk a tipikus Japán precizitást, gyorsaságot, az étel igazi szeretetével ötvözve. Sajnos az angolt nem tudtuk igazán gyakorolni, ellenben a spanyol nyelv egy alap szinten majdnem hogy ránk ragadt, kis tanulóssal akár még nyelvvizsgát is szerezhettünk belőle. Szabadidőnkben körbejártuk az egész szigetet, jártunk többször Palmán, megnéztük Valldemossát, Alcúdiát, Pollencát, Formentort és sok más helyet is. Szerencsémre, tudok bánni a pénzzel, így úgy érzem, a költségek terén jól intéztem a dolgokat, hisz mindent kihasználtam, minden Mallorca adta látnivalót megnéztem, olykor buliztam, új ételeket kóstoltam meg, esetekben, olyanokat, amikről még nem is hallottam és még bőven haza is tudtam hozni elég pénzt, hogy az itteni terveimet valóra válthassam, melyeknek eddig csak ez volt az akadály. Számomra ez felejthetetlen élmény volt, sok munkával, nagy keresettel, egy

új nyelvtudással gazdagodva, emellett örülök, hogy új embereket ismertem meg, akikkel a jövőben szeretném tartani a kapcsolatot, egyelőre angol nyelven, de idővel akár spanyol nyelven is és persze a magasabb beosztásban lévő embereket se felejttem el, mint például Zairát, akihez mindig fordulhattunk, ha problémánk volt.

Úgy érzem, jó szolgálatot tettünk, hisz próbáltuk mindig a lehető legtöbbet nyújtani, a tőlünk telhető legjobb módon és próbáltunk a nyelvre is odafigyelni, hogy minél többet beszéljünk az ő nyelvükön, még ha olykor megmosolyogató nyelvtannal is, de próbáltuk. Őszintén remélem, hogy azokkal az emberekkel, akik ott fontosak lettek számomra, nem ez volt az utolsó találkozás.

