

# Munkanapló

Dobos-Borsos Róbert

Idén két hónapot töltöttem külföldi szakmai gyakorlatként Kuopioban, Finnországban négy másik iskolatársammal. Augusztus 17-én indultunk Budapestről és október 18-án érkeztünk haza. Kuopioban egy három csillagos szállodában dolgoztam pincérként. Itt Kuopioban az én iskolám testvér iskolája van, tulajdonképpen ennek keretein belül dolgoztam a hotelban. Megismerkedtem a kinti iskolával, szakmai gyakorlatukkal, és a hotellel ahol dolgoztam.

Az első héten inkább az iskolában tartózkodtam, részt vettem órákon. Maga az iskola modern, jól felszerelt. A diákok mind kedvesen fogadtak, a finnek kiegyensúlyozottnak, segítőkésznek, kedvesnek ismertem meg. Egy nap az ottani tanulóknak 4-5 órájuk van. A finn diákoknak bemutatkoztam és Magyarországról egy prezentációt is készítettünk egy másik társammal és azt mutattuk be.

A következő héten kezdődött a munkám a hotelban. A beosztásomat hétről-hétre kaptam meg, két műszak volt. – Amikor reggeles műszakom volt akkor 8 órakor kezdtem. Mivel büfé asztal volt, ezért a reggeli feladatom a tányérok leszedése a vendégek elől, figyelni és feltölteni a büfé asztalt, meeting szobák berendezése volt. Reggeliztetés után előkészültem az ebédeltetéshez. Asztalokat terítettem, kávét főztem és feltöltöttem az italpultot. Az ebéd során a vendégeknek italokat szolgáltam fel és leszedtem a tányérok az asztalukról. Volt még egy érdekes és felelősség teljes feladatom, a kassza kezelése, amikor jöttek a vendégek az étterembe a kasszánál nálam fizettek. Ebédeltetés után az étterem rendbe rakása is a feladatomhoz tartozott. – Délutáni műszakom 14 órakor kezdődött és 21:30kor fejeztem be. Itt az esti meetingekhez készültem először, megnéztem, hogy hány főre kell készülni. Továbbá megterítettem az asztalokat a vacsorához, ami a la carte rendszerben folyt. A vacsora megkezdésekor üdvözöltem a szálló vendégeket, asztalhoz kísértem őket. Felvettem az italrendelést, étlapot hoztam, felvettem az ételrendelést. A kasszába beütöttem a rendelést, így már tudták a konyhán, hogy mit kell főzniük a szakácsoknak. Kiszolgáltam a vendégeket itallal és étellel, amikor koktél rendelés volt megcsináltam a bárban, amikor először csináltam azt a koktélt akkor segítséggel, utána már egyedül. Itt meg is tetszett a bártender feladata. A vacsora során végig figyelemmel kísértem a vendégek további rendeléseit (ital, desszert...) . A vacsora végén pedig nálam fizettek. Menet közben folyamatosan rendet tartottunk, így könnyebb volt a műszak vége, előkészültünk a másnapi reggelihez.

Egy héten két szabadnapom volt. Pihenéssel telt és a kinti finn munkatársakkal/iskolatársakkal barátkoztam.

Angolul kommunikáltam mindenkivel, ezért jól fejlődött a nyelvtudásom. Igyekeztem megfelelni az elvárásoknak, és mivel több felelősségteljes feladatot rám bíztek (kassa, fizetés, koktélkeverés, vendégfogadás) úgy érzem a gyakorlatom során sokat fejlődtem és jól teljesítettem. Az összefüggő két hónap alatt bele láttam, hogy valóban hogyan működik a rendszer, napi rutint szereztem minden tevékenységből: terítés, felszolgálat, kommunikáció, probléma megoldás, önálló feladat végzés, állóképesség, csapatmunka terén. Összességében úgy érzem, hogy azon kívül, hogy remek lehetőség volt ez a két hónap, rálátásom lett más országban hogyan folyik a pincér munka és az összes tevékenységekből fejlődtem. Elgondolkoztam még a későbbiekben egy bártenderi tanfolyamon is a jövőben, a munkához még jobban kedvet kaptam, el tudom magam képzelni akárhol a világban, mint főpincér vagy üzletvezető.

