

Nyári olaszországi gyakorlatom munkanaplója

Barna Zsanett vagyok.

Május 13.-an jöttem ki Grádoba, ami egy kis pici család centrikus, városka, közvetlenül a tengerparton.

Két hónapot az Adriatico Ristorante-ba dolgoztam, ez egy elég drága, és felkapott étterem, közvetlenül a kikötőben. A konyhát egy idős Chef vezeti, aki sokat foglalkozott velem.

Megismertem sok hal, rák és kagyló fajtát.

Megtanultam a halak előkészítését, pucolását, és megfelelő tárolását.

Minden reggel a frissen érkezett árut, én dolgoztam fel. Az első pár hét nagyon nehéz volt, főleg a nyelvi nehézségek miatt, azonban ahogy telt az idő, egyre jobban kezdtem bele jönni.

Hamarosan, az esti a la carte-ba is, a Chef segítségére voltam. Először a hideg, majd meleg előételek kiadását csináltam, utána beállhattam a rost és fritu pályára. Sok olasz ételt ismertem meg. A kedvencem a branzino all sale, gran fritto misto, rombo mediterrane.

Mire végre megtanultam az egész étlapot átkerültem a tulajdonos másik szállodájába a Hotel il Guiscoba. Ember hiány miatt, itt volt rám szüksége.

Szívesen végzem a munkám itt is. Teljesen más terület. Reggeliztetünk, és főleg hidegkonyha van. A tálalásnál igyekeztem a kreativitásomat kiélni.

Ezalatt a négy hónap alatt, rengeteget tanultam, bővült a szakmai és nyelvi tudásom, és sok tapasztalatot szereztem.

Olasz nyelv megértése: Megértem a világos, mindennapi beszéd lényegét, ha olyan témákról esik szó, mint a munka, a tanulás, a szabadidő, stb. Ki tudom szűrni a lényeget azokról a rádió- és tévéadásokból, amelyek aktuális eseményekről, szakmai vagy érdeklődési körömnek megfelelő témákról szólnak, ha eléggé lassan és tagoltan beszélnek.

Olasz nyelven kommunikálás: Az egyszerű, rutinszerű helyzetekben egyszerű és közvetlen módon cserélek információt mindennapi tevékenységekről vagy témákról. A nagyon rövid információcserére még akkor is képes vagyok, ha egyébként nem értek meg eleget ahhoz, hogy a társalgásban folyamatosan részt vegyek.

Olasz írási készségem: Egyszerű, folyamatos szövegeket tudok alkotni olyan témákban, amelyeket ismerek, vagy érdeklődési körömbe tartoznak. Élményeimről és benyomásaimról magánleveleket tudok írni.

Szervezési készségem: Sikerült elsajátítanom a tökéletes munkabeosztást. Megtanultam hogyan kell a lehető leggyorsabban összeállítani, egyes asztalrendelések, elkészítési sorrendjét.

Nagyon fontos, hogy a vendég minél kevesebbet várakozzon az ételre, és az egy asztalnál ülők az általuk rendelt különböző fogásokat, egyszerre és megfelelő sorrendben kapják meg

Szociális készség: Megtanultam hogyan dolgozhatunk igazi csapatként a konyhán.

EGYMÁST SEGÍTVE és a feladatokat felosztva egymás között, a hatékony és tökéletes cél elérése érdekében.



**Zsanett hazaérkezve 2. helyezést ért el a Bocus d'Or utánpótlás versenyen!
Büszkék vagyunk rá!**

