

À la carte La Roche-sur-Yonissa

Osallistuja: Suvi Soikkeli,

Koulutusala: Ravintola- ja catering-ala

Opintojakson kesto: 16.1.-31.3.2023

Työpaikka: Ravintola Le Sale Gosse, La Roche-sur-Yon, Ranska

Saapuminen Ranskaan



Kuopiosta matkustin junalla Helsinkiin pienellä välipysäkillä vanhempieni luona. Helsinkiin saavuin 15.1. illalla ja matka kohti Ranskaa ja La Roche-sur-Yonia alkoi seuraavana aamuna varhain hyvin nukutun hotelli yön jälkeen.

Helsingistä lensin Finnairin koneella Pariisin Charles de Gaulen-lentokentälle, jossa vaihdoin konetta Air Francen lennolle Nantesiin. Vaikka olin tottunut matkustamaan aikaisemmin oli tämä ensimmäinen kerta, jolloin vaihdoin konetta, joten vaihto jännitti hieman, varsinkin kun se sisälsi terminaalin vaihdon. Vaihto kuitenkin sujui ongelmitta ja matka jatkui kohti Nantesia noin tunnin myöhässä, sillä sää oli liian tuulinen nousemiseen hetkellisesti.

Nantesiin saavuttaessa laukun sai nopeasti ja minulla oli La Roche-sur-Yonista ystäväkoulun opettaja vastassa. Nantesista jatkoimme noin tunnin autolla matkaa La Roche-sur-Yoniin ja majoitukseen. Majoituksen saatuaani opettaja käytti minut vielä kaupassa ostamassa ensitarpeet ja kertoi seuraavana päivänä tapahtuvasta ensivierailusta ravintola Le Sale Gosseen.

Työelämässä oppiminen



Tiistaina 17.1. tapasin ensimmäistä kertaa ravintolan keittiömestarin ystäväkoulun opettajan kanssa ja sovimme työvuoroni. Työaikani olivat tiistaista perjantaihin klo 10-14:30 ja 18:30-22 ja lauantaisin klo 17:30-22. Lisäksi ravintolassa työskenteli keittiömestari, toinen kokki, kaksi tarjoilijaa ja toinen

kokki-harjoittelija. Lisäksi aikani ravintolassa keittiössä oli myös kolmas kokki-harjoittelija kolmen viikon ajan alussa ja salin puolella viimeisten kolmen viikon aikana tarjoilija-harjoittelija.

Työtehtävät



Lounasserviisissä työtehtäviini kuului lounaan misaaminen eli esi-valmistelu, pääsääntöisesti alkupalojen ja jälkiruokien pleittaaminen ja keittiön siistiminen serviisin jälkeen.

Illallisserviisissä työtehtäväni olivat jotakuinkin samat, mutta annokset olivat haastavampia.

Alku- ja jälkiruokiin keskittyminen johtui lähinnä siitä että niistä vastannut kokki puhui sujuvaa englantia ja pystyi ohjeistamaan paremmin kiireessä.

Yritin kommunikoida mahdollisimman paljon ranskaksi, tilaukset ja niiden lukemisen pystyin ymmärtämään ranskaksi, mutta yksityiskohtaisemmat ohjeet tarvitsin englanniksi, jotta laatu pysyi samana. Suuremmilta kommunikaatio-ongelmilta vältyttiin, sillä kaikki ravintolassa puhuivat edes vähän englantia ja minua eniten ohjannut kokki puhui sujuvaa englantia sekä ranskaa ja pystyi tarvittaessa kääntämään molempiin suuntiin. Työyhteisö otti minut nopeasti omakseen ja nautin olostani työpaikalla.



1 - Punajuuriipyrettä ja gnoccheja vuohenjuustokastikkeessa



2 - Porkkanasalaattia ja anka-confittia



3 - Graavilohta ja palsternakkapyrettä



4 - Litsikupu verigreipillä



5 - Valkoturskaa chorizo-kastikkeella

Asuminen ja liikkuminen



Asumiseni järjestyi nuorisolle asuntoja tarjoavasta asuntolasta n. 1,6 km päässä ravintolasta. Minulla oli oma huone, jossa oli oma wc- ja suihkutila, sänky, työpöytä ja jääkaappi. Vuokranmaksu tapahtui aina kuun lopussa ja se onnistui pankkikortilla, asunnon hinta oli vajaa 400 euroa kuussa. Asuntolassa oli käytössä kaksi yhteistä keittiötä, kuntosalia, multimediatila ja yhteisötila. Lisäksi asuntolassa oli maanantaista torstaihin iltaisin ohjattua ohjelmaa tarjolla asukkaille.

Työmatkat liikuin joko busseilla, joihin hankin kuukausikortin (n. 30 €), joka toimi puhelinapplikaatiolla tai kävellen, sillä alueen bussit eivät kulkeneet lainkaan enää klo 20 jälkeen.

Vapaa-aika



Vapaa-aikanani kiertelin kaupunkia, kävin ruokaostoksilla ja kävin kahviloissa samalla opiskellen ranskan kieltä. Kävimme myös keilaamassa työporukalla ja jakson lopulla kävimme keittiömestarin ja vakitoisen kokin kanssa syömässä ja kävelemässä Sables d'Olonnen kaupungissa.

Kävin myös paikallisessa suklaa-museossa vierailemassa ja tutustumassa suklaan historiaan ja valmistukseen Ranskassa. Olisin varmaan vieraillut useammissa kohteissa jos mukaani olisi lähtenyt joku kaveri, mutta yksinään olen vähän huono lähtemään asioikseni mihinkään pidemmälle... Jonkin verran tutustuin myös muihin ravintoloihin alueella.



6 - Keilaamassa työporukalla



7 - Kaupunkia kiertelemässä



8 - Kaupunkia kiertelemässä



9 - Kevät kukkeimmillaan



10 - Kahvila kulttuuria



11 - Sables d'Olonne



12 - Parsaa kahdella tapaa ja karhunlaukkavaahto



13 - Porsaan entrecote punaisella paprikakastikkeella



14 - Vadelmasormi



15 - Sables d'Olonne

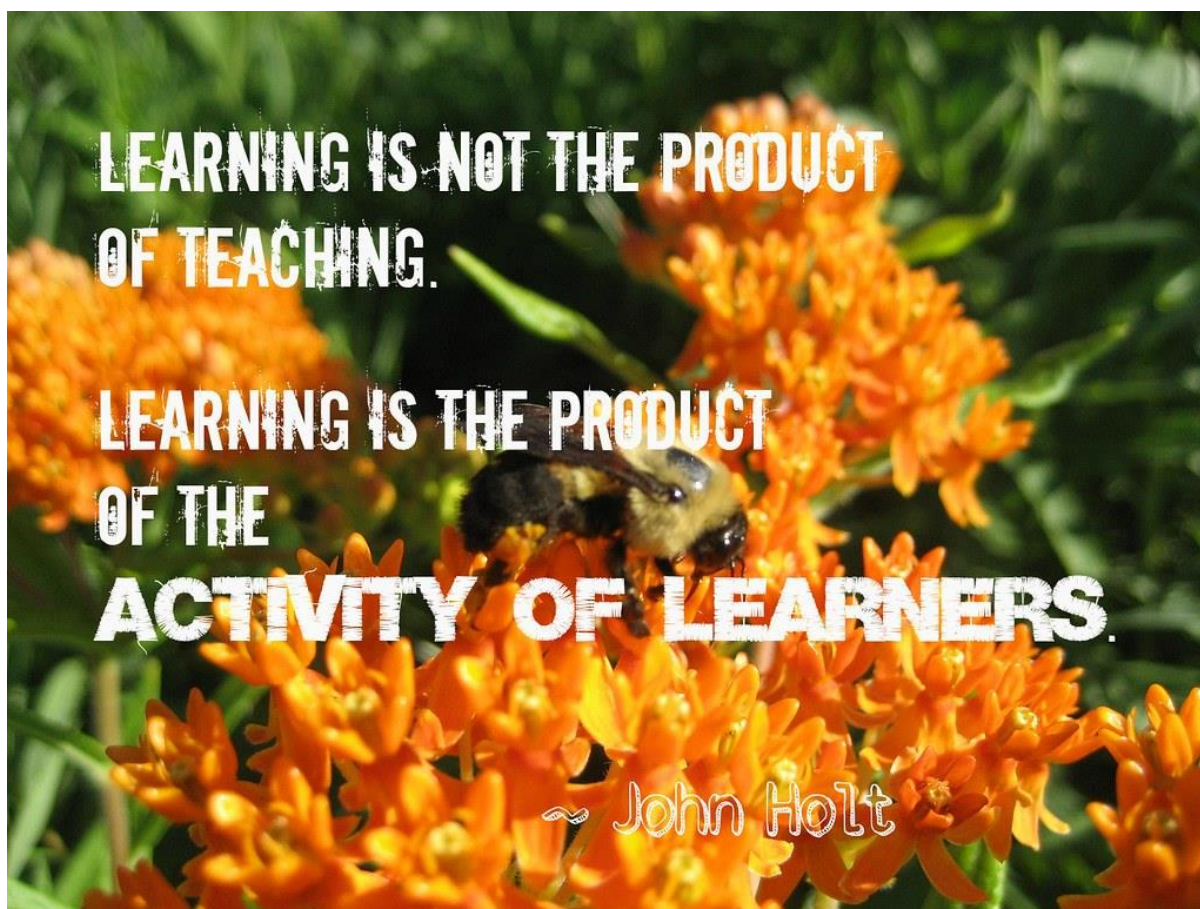


16 - Sables d'Olonne



17 - Kirkko Sables d'Olonnessa

Mitä opin?



Kohdemaastani opin, että aikakäsite on jonkin verran joustavampi kuin Suomessa. Ranskassa ei välttämättä olla niin täsmällisiä kuin Suomessa eikä pieni myöhästyminen ole niin vakava asia. Ihmiset ovat mukavia ja auttavat mielellään, varsinkin jos tekee edes pienen vaivannäön ja edes yrittää kommunikoida heidän kielellään.

Ranskalaiset arvostavat myös omaa aikaa ja siksi esimerkiksi monet ravintolat ja liikkeet ruokakauppoja lukuun ottamatta sulkevat ovensa pari tunniksi keskellä päivää, jolloin työntekijät saavat kunnon tauon työskentelyyn. Työvuoro aloitetaan usein pienellä kahvikupposella työyhteisön kesken.

Ammatillisesti opin pleittaamaan annoksia kauniimmin kuin aikaisemmin ja uusia tyylejä valmistaa ruokaa. Myös erilaisten kalojen käsittely tuli tutuksi. Tulevaisuutta ajatellen jakso antoi valmiudet toimia hektisessä ravintola ympäristössä myös ulkomailla.

Yleisesti jakso antoi varmuutta omaan tekemiseen ja itseluottamusta toimia vieraisissa ympäristöissä.

Paluu Suomeen



Palasin Suomeen 31.3. Alun perin olin varannut lennot samaa reittiä takaisin kuin Ranskaan mennessä, mutta lentoni vaihtuivat saman viikon tiistaina kun lentoni olivat perjantaina ja päädyin lentämään takaisin Amsterdamin kautta. Matka alkoi aikaisin aamulla ystäväkoulun opettajan varaamalla taksi kyydillä Nantesiin, josta lento Amsterdamiin ja sitä kautta Helsinkiin alkoi. Koska lentoni oli Suomessa vasta lähempänä klo 23 vietin jälleen yön hotellissa ja jatkoin matkaa seuraavana päivänä junalla kohti Kuopiota pysähtyen jälleen vanhempieni luona välissä.

Lähde sinäkin!



Suosittelen Ranskaan lähtöä muillekin! Jakso oli yksi elämäni parhaista reissuista ja jää takuulla mieleen.

Ranskaan lähtiessä kannattaa pitää mielessä, että paikalliset eivät välttämättä puhu yhtä sujuvaa englantia kuin suomalaiset, joten edes ranskan alkeet olisi hyvä olla hallussa. Olemalla kohtelias ja

käyttäytymällä kunnioittavasti pääsee kuitenkin pitkälle. Jokin sanakirjasovellus on avuksi ongelmatilanteissa.

Ulkomaan jaksolle lähtiessä kannattaa mielestäni hallita hyvin perusteet ja olla innokas oppimaan uutta.