



Tanulói beszámoló a 2016-es Erasmus+ pályázatról:

Németországi gyakorlat

Amikor értesültem arról, hogy van ilyen lehetőség az iskolámban, nem sokáig gondolkodtam a jelentkezésen. Egy rövid, de intenzív nyelvi felkészítő után szeptember elején el is indultunk Németországba. 20-an indultunk el, majd hosszú út után meg is érkeztünk egy vendégházba, ahol finom vacsorával vártak minket. Ezután beszélgettünk a többiekkel, mindannyian izgatottak voltunk, hisz másnap egy kis kirándulás után mindenkit a munkahelyére vittek. Szerencsére tudtam tartani a barátokkal, családdal, valamint a többi tanulóval a kapcsolatot.

Néhány mondat a kinti munkámról:

Tudjuk, hogy a vendéglátó értékesítés speciális értékesítési forma. Amiket a tanórákon a könyvekből megtanultam, kipróbálhattam a való életben. Kiderült számomra, hogy ami a könyvben egyszerűnek tűnik, az nem feltétlenül az a valóságban.

9-es koromban megtanultam a svájci, francia és angol felszolgálási módok közti különbségeket, az akkori tudásomat most a gyakorlatban is hasznosíthattam és kibővíthettem. A munkahelyemen a svájci szerviz volt a legelterjedtebb.

Szeretném bemutatni pár mondat erejéig a munkahelyemet: 1 négy részből álló étterem fel volt osztva 1 két szintes benti térre, valamint külön rendezvény helyiségre és teraszra, ahonnan rá lehetett látni a szállodai részre és az udvarra, ahol még egy külön épület állt a rendezvények lebonyolítására. A szállodai rész több emeletből állt, amikhez jól felszerelt szobák tartoztak.

Remek kapcsolatot teremtettem a dolgozókkal. A munka után elmentünk kikapcsolódni, szórakozni vagy éppen vásárolni. Szívesen segítettek, ha nem volt éppen valami világos a számomra.

A konyha eltérő berendezésű, mint az itthoni. Külön helyiségben volt a hideg- és melegkonyha.

Az étterem délelőtt 10-kor nyitott, de már jóval előtte elő kellett készíteni a dolgokat. Megterítettünk, beállítottuk az asztalokat, előző este előkészítettük a szervizeszközöket. Ügyelnünk kellett még a vendégek környezetének rendbetételére. A felszolgálók általában párban dolgoztak, időnként azonban brigádként is tevékenykedtünk. Jólesett, amikor a főnök megdicsért minket a kiszolgálás minősége és a vendéggel való bánásmód miatt.

A németeket a sörfogyasztásukról ismerhetjük. Nem csalódtam, nagyon sokat fogyasztanak valóban ebből az italból, a nők inkább az alkoholmentes, illetve a citromos kólával kevert változatát itták.

A német ételekkel most találkoztam először, nem hasonlítanak a magyar ételekhez. A legnépszerűbb a türingiai gombóc és a Gulasch volt.

Ebéd 11-től 15 óráig volt, ez idő alatt is sok mindennel kellett foglalkozni, pl. ital- és ételrendelés, folyamatosan rendben tartottuk a szervizeszközöket. Ezen kívül egyéb, alkalmi jellegű szolgáltatást is vállalt az étterem, például születésnapok, találkozók lebonyolítását. A munka dinamikusabb volt a rendezvényeken, mint az átlagos napi étkeztetésnél.

A vendégekkel jó kapcsolatot alakítottam ki, kedvesek, barátságosak voltak, értékelték azt a munkát, amit nyújtottam.

Remélhetőleg nem szűnik meg teljesen a kapcsolatom az étteremmel, mert biztosítottak arról, hogy szívesen visszavárnak.

Összességében úgy gondolom, sokat fejlődtem ez idő alatt mind szakmailag, mind nyelvi kommunikáció terén. Megtanultam, hogy a munkám lényege a szakmai alázat, elhivatottság.



Balog Levente
12.c osztályos tanuló