**Külföldi szakmai gyakorlat Németországban**

**2019. július 1-augusztus 29.**

Nagyon örültem a lehetőségnek, hogy külföldön tölthettem az Erasmus+ pályázattal a szakmai gyakorlatomat. Jól hangzik és jól is néz ki az önéletrajzban, hogy voltam kint Németországban dolgozni két hónapot. Ezt az időt, Németország Bajor tartományában, **Füssenben** tölthettem el egy családias hangulatú magyar étteremben, a **Gasthof Kroneban**. Itt az elején felszolgálóként, később pedig szakácsként is dolgoztam.

A hosszadalmas, 12 órás utazási időt a buszban beszélgetéssel, különböző viccekkel és storykkal próbáltuk elütni. Amikor megérkeztünk Füssenbe, két étterem tulajdonos várt minket. Felkísértek minket az étterem feletti emeletre, majd odaadták a munkaruhát és megmutatták a szobákat. Másnap reggel 9-kor elvitt minket **Halász** **Zénó** *(az étterem tulajdonosa)* az önkormányzatba, hogy bejelentkezzünk.. Időben vissza kellett érnünk, hogy el tudjunk készülni az első munkanapunkra.

A legelső munkanapom után csak annyit mondtam, miután beszélgettünk a fiúkkal este a szobában: „*Úsztunk keményen a mély vízben…” Nagyon* kimerült voltam, hiszen aznap egy középkori városfesztivál volt Füssenben, rengeteg turista, ember és vendég járt nálunk az étteremben. Ezen a napon mindössze annyi feladatunk volt, hogy amikor az egyik asztal befejezte az étkezést és távozott, lerámoljuk azt. Ez asztal letörlést, a tányérok illetve poharak leszedését és felseprést jelentett, az adott esetben. A többi munkanap sok figyelemmel és feladattal járt. Ha délelőtti beosztásban voltam és az időjárás is megfelelő volt, akkor három munkaterületet kellett előkészíteni, az éttermet, a teraszt illetve a **Biergarten**-t *(sörkert).* A Biergarten-t minden nap csak délután 18:00-kor nyitottuk meg. Ételeket és italokat szolgáltunk fel. Fogadtuk, leültettük a vendégeket. Miután leadták a rendelést megterítettünk. Ez egy „előke” *(nyakba akasztható szalvéta)* illetve evőeszközöket jelentett. Két hét elteltével már önállóan dolgoztam, ellátva az összes feladatot a legjobb tudásom és kreativitásom szerint. Amikor már konyhán dolgoztam, akkor a feladatom séf helyettesként a kiadó pályán volt: a tányéron elhelyezkedő ételek díszítése és a „bónokon” szereplő ételek nevét kellett felolvasnom

a szakács társaimnak. Legfőbb feladatom ez volt és persze az elkészült ételek kiadása a pincér kollégáim felé.



A nap végen a zárási folyamatokat teljesítettük **-pincérként:** pulttöltés, ernyők összezárása, evőeszközök eltörlése, a székek felhelyezése az asztalokra illetve a teraszon lévő virágok és más dekorációk behordása az étterembe. **-szakácsként:** a pályám rendrakása, letörlése, használt evőeszközök elmosása illetve más kollégáimnak segítése volt.

Szabadnapjaimon illetve a szabadidőmben azt csináltam, amihez csak kedvem volt. Megismerkedtem a környék nevezetességeivel, különlegességeivel, vagy bármilyen más egyéb, helyi sajátosságokkal. Ha úgy volt időnk, kirándulni mentünk, fürdeni, kikapcsolódni, focizni vagy csak megenni egy fagyit.

A kollégáimtól rengeteget tanultam, nagyon sok tapasztalatot, türelmet, odaadást kaptam. Nagyon jó kapcsolat alakult ki közöttünk. Szeretetteljesek és bármilyen baj vol,t meghallgattak/segítettek ahogyan, amiben csak tudtak. Az életem legjobb nyarát töltöttem el Füssenben. A német és angol nyelvet is gyakoroltam. A vendégkör nagyon változatos volt: német, angol, kínai, olasz, spanyol, orosz.

Alig várom a következő alkalmat, hogy visszatérhessek a második családomhoz. Viszlát Füssen, még találkozunk!

 Csiki Gábor 10/A osztályos tanuló





