

Összegző gondolatok

- A 2 hét alatt nagyon sok új dolgot tanultam szakmai szempontból és nyelvileg is. Ebben a 2 hétben 6 gyakorlati napunk volt, ahol minden nap más-más szakterületeken próbálhattuk ki magunkat mind a szakácsoknál tányérdesszert készítésénél, mind a pékeknél és a cukrászoknál. A tapasztalataim azok, hogy jobban odafigyelve és jobban illusztrálva próbálják tanítani a diákokat az adott szakmát, mint itthon, amit fontosnak tartok. A tanárok nagyon közvetlenek a diákokkal. A szakmai órákon nem igazán volt szünet, kivéve az ebédszüneteket, amik 1,5 órát tartottak.

Mindenképpen jó hatással volt a magánéletemre ez a 2 hét. Sok új dolgot tanultam és sok mindenben fejlődtem is. Mint pl: csokoládé készítés, tányér desszert készítés és pék szakterületen is

Mindenféleképpen szeretnék tovább tanulni ebben az iskolában a jövőben, hogy még többet fejlődjek a szakmámmal kapcsolatban.

- Nehézségek nem nagyon merültek fel. A két hét során viszont annál több sikerélményem volt, mint pl: a munkavégzés során mikor a feladataimat meg tudtam csinálni, pedig nem gondoltam volna, hogy önállóan boldogulni fogok.

Az idegen nyelv használata nem nagyon ment, viszont élesbe sokat fejlődtem. Az utazás során leginkább google fordítóval és mutogatással értettem meg magam az ottani emberekkel. Előfordult azért, hogy félre értettek. Ebből levonom a következtetést, hogy szükséges az ország szerinti idegen nyelvtudás ahhoz, hogy boldogulni tudjak, hogy biztonságban érezhessem magam.

Helyi szokások közé tartozott, hogy a menzán, ha nem ettem meg azt, amit kiszedtem magamnak akkor megbántódtak, mikor visszavittem. Itt ugyanis nem szeretnek pazarolni. Kenyér helyett leginkább bagettet ettek az emberek. Minden étkezésnél jelen volt a tányéron előételként a különböző féle zöldség saláták és a sajtok. Hal is sokszor fordult elő többféle formába (olajos, rántott, főtt, krém formában). Desszert is volt mindig ebédnél és vacsoránál is, amit az iskolában készült termékekből lehetett választani.

A gyakorlati műhelyek jobban felszereltek voltak az otthoniakhoz képest mindenféle eszköz megtalálható volt és méretben is nagyobbak voltak. Ott egy gyakorlati óra 80 perces volt és a munkavégzés is könnyen ment.

A javaslatom az lenne a következő diákok számára, hogy több gyakorlati órán vehessenek részt, és hogy a hentes-húsfeldolgozó részleget is meg lehessen tekinteni.