

Praktikumsbericht 1. Woche

Josefine Jakupi, Mike Spyra - Kueche und Restaurant

Best Western Hotel Savonia
Sammakkolammentie 2,
FI-70200 Kuopio, Finnland
Tel. + 358 17 255 5100
www.savonia.com

5.Mai.08 1. Tag

Am ersten Tag wurden wir sofort in die ganze Arbeit mit einbezogen.

Mike: Küche

Arbeitszeit: 8:00 Uhr – 15:00 Uhr

Allgemeine Arbeiten:

Verschiedenes Gemüse für das Salatbuffet und zur Vorbereitung für anderer Gerichte schneiden;

Schweinefleisch für Geschnuzzeltes schneiden; Fleisch braten, würzen und in den Konvektomaten stellen; Kleinere Garnituren

Josie: Service

Arbeitszeit: 8:00 Uhr – 16:00 Uhr

Pause: 10:40 Uhr

Geschirr polieren, Tische ab- und neueindecken, Geschirr in die Spuelmachine räumen, Buffet abräumen, Buffet auffuellen
Es war für mich ein sehr ruhiger Tag. Es war nicht viel los daher hatte ich nicht sehr viel zutun.

Die Kolleginnen waren sehr nett.



6.Mai.08 2.Tag

Mike: Küche

Arbeitszeit: 8:00 Uhr – 15:00 Uhr

Allgemeine Arbeiten:

Zubereiten verschiedener Salate; Gemüse in Würfel schneiden und leicht vorgaren als Vorbereitung für gefüllte Paprika; Reinigung des Küchenbodens und Entsorgung alter Lebensmittel aus den Kühlhäusern.

Josie im Service:

Arbeitszeit: 8:00Uhr – 16:00 Uhr

Pause: 10:40 Uhr

Geschirr in die Spuemaschine einräumen, Tische abdecken, neu eindecken, Servietten falten, Besteck polieren, ca.13.30 Uhr Wechsel in die Bar:

Gläser einräumen, Gäste bedienen

15.00 Uhr Wechsel ins Restaurant

Tische ab- und neueindecken

7.Mai 08 3.Tag

Mike: Küche

Arbeitszeit: 8:00 Uhr – 11:00 Uhr

Vorstellung unserer Schulform und Stadt in Sari Siltalas Klasse: 11:00 Uhr - 12.30 Uhr

Allgemeine Arbeiten:

Gemüse schneiden; andere Vorbereitungen für den Tag
Ab 11:00 Uhr uns, unsere Schulform und Stadt in Sari Siltalas Klasse vorgestellt.
Freizeit mit der Klasse geplant.

Josie im Service:

Arbeitszeit: 12:00 Uhr -20:00 Uhr

leere Teller von den Gästen einsammeln, Geschirr in die Spuelmaschine einräumen,
Besteck polieren, Tische ab- und neueindecken

8.Mai.08 4.Tag

Mike: Küche

Arbeitszeit: 8:00 Uhr – 15:00 Uhr

Allgemeine Arbeiten:

Entfernen von Haut und Gräten von etwa 10 Lachsfilets, danach in Würfel schneiden.
Vorbereiten (schneiden, würzen) von Fleisch und Zwiebeln für eine Fleischboullion.

Josie im Service:

Frei

9.Mai.08 5.Tag

Mike: Küche

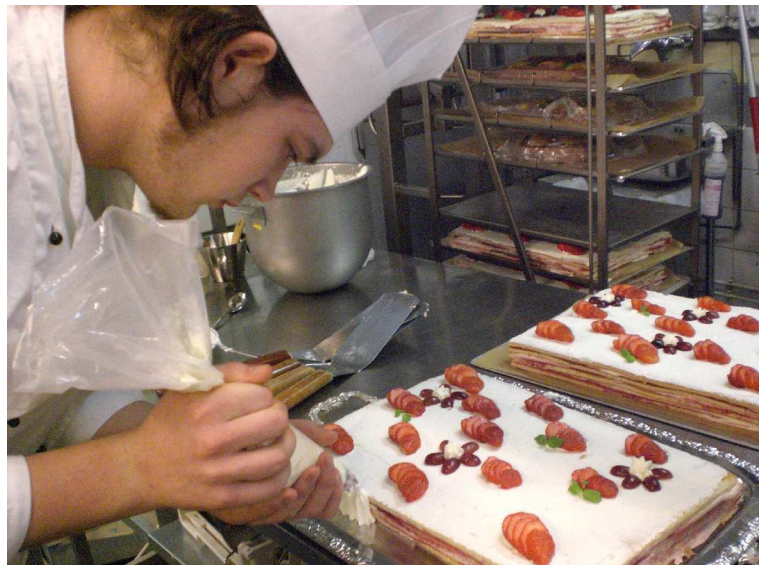
Arbeitszeit: 8:00 Uhr – 15:00
Uhr

Allgemeine Arbeiten:

Vorbereiten mehrerer
Kartoffelgratins aus Kartoffeln,
Lauch, Sahne, Gewürzen.
Kartoffelpüree vorbereiten.
Reinigung von Räucheröfen und
Säuberung der Küche.

Josie im Service:

Frei



10.Mai.08 6.Tag

Mike: Küche

Arbeitszeit: 8:00 Uhr – 15:00
Uhr

Allgemeine Arbeiten:

Kochen mit einer der Schulklassen (Vorbereitungen für den Muttertag treffen z.B.:
Kekse backen und mit Schokolade überziehen.)

Josie im Service:

krank

Sonntag: 7.Tag 11.Mai

Mike: Küche

Arbeitszeit: 8:00 Uhr – 17:00 Uhr

Allgemeine Arbeiten:

Schneiden und ausgarnieren von gefüllten Lachsrollen; Ausgarnieren von
Bisquittorten mit Früchten und Sahne; Dauerhaft das Buffet auffüllen; Arbeit in der
Spülküche

Josie im Service:

Arbeitszeit:8:00 Uhr – 17:00Uhr

Pausen: Zwischendurch jeweils 5 Minuten

leere Teller von den Gästen einsammeln, Geschirr in die Spuelmaschine
einräumen,Besteck polieren, Tische ab- und neueindecken.Aperetifs servieren

Die Woche – Erste Eindrücke

Josie:

Ich finde die Woche interessant, besonders den Sonntag da ich viel zutun hatte. Wir hatten etwa 500 Reservierungen. Die Kollegen und Kolleginnen waren sehr nett zu mir und haben mir viel erklärt.

Mir ist aufgefallen dass es manchmal sehr problematisch war mit Gästen und Kollegen zu kommunizieren, da nicht alle Englisch sprachen und ich kein finnisch.

Trotz alledem gefiel mir die Arbeit im Restaurant des Hotels Savonia. Es ist auch mal eine neue und interessante Erfahrung gewesen in einem fuer mich fremden Land die Arbeitsatmosphäre näher kennenzulernen.

Eine weitere positive Erfahrung fuer mich war die Zusammenarbeit zwischen professionellen Arbeitskräften und Studenten beobachten zu können. Jeder, egal ob Student oder professionelle Arbeitskraft wird gleich behandelt und mit den selben Aufgaben konfrontiert.

Mike:

Die Woche in der Küche des Best Western Savonia war sehr interessant.

Ich hatte neben den täglichen Arbeiten, wie Vorbereitungen für das tägliche Buffet treffen und die allgemeine Reinigung der Küche, sehr viele abwechslungsreiche Beschäftigungen, wie zum Beispiel die Vorbereitungen für die etwa 500 Reservierungen am Muttertag. Die Kolleginnen und Kollegen in der Küche waren sehr nett und hilfsbereit und mit nahezu allen konnte man sich problemlos in Englisch verständigen.

Ich habe neben der Hotelküche im Savonia auch in der Lehrküche der Schule gearbeitet, die zum größten Teil die Pâtisserie für den Muttertag übernommen hat. Dieser Teil der Arbeit hat mir besonders viel Spaß gemacht, da alle Schüler sehr nett sind, mir alle Arbeiten genau erklärt haben und mich sehr schnell in die Arbeit mit einbezogen haben.

Ich war Anfangs sehr verwundert; die Schüler arbeiten sehr professionell und genau und haben genaue Vorstellungen von ihrer Arbeit um den hohen Standard des Hotels halten zu können, jedoch gewöhnt man sich schnell an die Professionalität und kann sich gut in die Arbeit hereinfinden.

Freizeit:

Die Möglichkeiten der Freizeitgestaltung in Kuopio sind sehr vielseitig und da das Zentrum der Stadt nur 10 Minuten Fußweg vom Hotel entfernt ist, ist es nicht nötig viel Geld für den Bus auszugeben.

Man kann zum Beispiel in der Innenstadt einkaufen gehen, viele Bars und Discos besuchen und auf den Seen Bootsfahrten machen.

Das Nachtleben in Kuopio ist, weil es sich um eine Studentenstadt handelt, sehr aktiv und macht sehr viel Spaß. Es ist nicht schwer neue Leute kennenzulernen.

Im Allgemeinen sind hier in Finnland alle Menschen sehr freundlich und Anfangs etwas schüchtern, was sich nach einiger Zeit aber legt.