

Beszámoló - Olaszország

A tanuló neve: **Kovács Éva**

A tanuló osztályának a megnevezése: **11.G**

Az Erasmus+ programban megjelölt célország: **Olaszország**

Az Erasmus+ programban megjelölt város: **Bardolino**

Munkahely neve: **Trattoria Al Graspò**

Munkahely címe: **Piazza Calderini, 12, 37016 Garda VR**

Munkahely telefonszáma: **+39 045 725 6046**

Munkahelyen kapcsolattartó személy neve, telefonszáma: **Patron Luca**

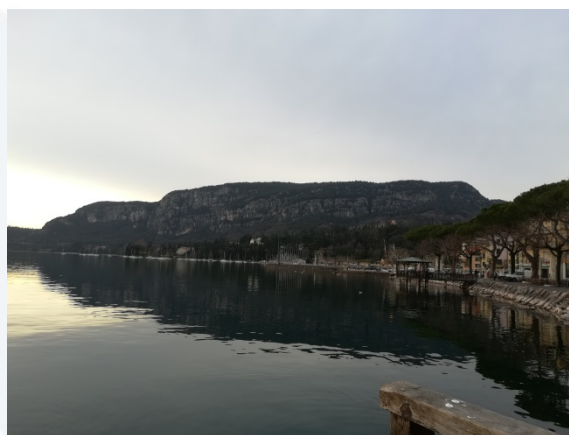
Február 18-án utaztam ki Olaszországba vonattal, egy osztálytársammal, aki szintén szerepelt a programban. Délután elindultunk és másnap reggel érkeztünk meg Gardába, ahol a koordinátorunk elvitt minket Bardolinoba, a szállásunkra. Elsőként mi érkeztünk meg, el is foglaltuk a szobánkat, majd később jöttek a többiek. Volt 3 finn gyerek és 2 török. Egy apartmanban szálltunk meg, ami kétszintes volt. Másnap reggel körbevezettek minket az iskolában. Főleg azokat a részeket mutatták be, ahol tevékenykedtünk. Aztán egy kisebb szünet után el is kezdődött a gyakorlat. Másnap volt az első olasz nyelvóránk, ami jó volt a tanárnak köszönhetően. Az első héten, szombaton az Erasmusos diákokkal együtt bementünk Veronába egy kicsit körbenézelődni. A második héten elvittek minket Velencébe.



Szerencsére, vagy nem szerencsére nem egy szokásos arcát láthattuk a városnak. Olaszországban igen ritka az, ha esik a hó, de amikor ott voltunk, akkor esett. Így Velencében is volt egy kisebb fajta hóréteg, ami elég különleges volt. Vittek minket bormúzeumba, ahol tanulhattunk a helyi

borok fajtáiról és gyártási módjairól. Az utolsó héten kellett tennünk egyfajta nyelvvizsgát, ami alapján elhelyeztek minket a különböző munkahelyekre. Továbbra is az osztálytársammal maradtam együtt.

Gardába helyeztek ki minket egy étterembe, később az osztálytársamat áthelyezték máshová, de ugyanazzal a főnökkel. A munka első heteiben nem dolgoztattak annyit, de kezdték betanítani a fontosabb munkákat. Alapjáraton nem voltam pincér, hanem inkább konyhai kisegítő és a bárban tartottam a frontot. Bár ez a bár nem olyan volt, mint egy szokványos bár, mivel egy étteremről beszélünk. Az itt levő embernek, embereknek sok teendője volt. Először is a vizes üvegek megtöltése, bor vagy sör csapolása, de inkább boré. Ha esetleg valamelyik pincér kért valamilyen bort, az ottani kis hűtőkből ki kellett venni és kibontani, hogy a pincér oda tudja vinni a vendégnek. Viszont a legfontosabb feladat az az utolsó fogás utáni kávé és limonchello elkészítése. Ezt egy kis kör alakú fa tálcára kellett elhelyezni: kávé, limonchellót, egy szárazsüteményt, és csoki rúd szeletet. Ezekből annyit kellett elhelyezni erre a kis tálcára, ahány fő volt egy asztalnál és az összes asztalhoz el kellett ezt készíteni. Természetesen miután egy kör lement, akkor a bárban lévőre, lévőkre maradt a poharak, vizes üvegek, fatálcák és kisebb edények elmosogatása. Az első hetekben egyedül voltam a bárban, majd került egy másik ember is mellém, és onnantól akkor küldtek a bárba, ha nagyon sok ember volt, tehát inkább hátul tevékenykedtem.



Hátul egy főbb feladatom volt végig a program alatt: süti gyártás. A sütit a vendégeknek adták ajándékkul. Nagyon sokáig ez a feladatom volt csak, de volt, amikor csoki rudat kellett csinálnom vagy beküldtek a bárba. Elvértve be kellett segítenem egy-két konyhai dologba. Május közepe felé az ajándék már nem a süti volt, hanem a főnököm bora, de így is kellett elvértve egy-kétszer sütit készítenem. Inkább a konyhai előkészületekben segítettem. Halbelezés, tintahal szétszedés, halak mosása, elrakása, raktár feltöltés, és egyéb ehhez hasonló dolgok. A munkatársak jó fejek voltak, főleg az, akivel hátul együtt dolgoztam, de a pincérek is nagyon



kedvesek és humorosak voltak. Sokat beszélgettem a velem dolgozókkal, igaz nem hinném, hogy az angoltudásom fejlődött, valamennyire lehet, hogy igen, de nem nagyon. Csak azt tudom mondani ezzel kapcsolatban, hogy bátrabban szólok meg angolul, amit tekinthetünk javulásnak. Volt egy-két munkatárs, akit legszívesebben elküldtem volna a pokol hetedik legmélyebb bugyrába, de ilyen emberek mindenhol vannak. A főnök is teljesen normális volt, rendesen megfizetett, néha még plusz pénzt is adott. Heti 6 napot dolgoztam napi 5 órában, hétvégéken 10 órában. Az étteremben mindig kaptam vacsorát, de a többi étkezést nekem kellett megoldani, ám könnyedén biztosítottam azt is (nem haltam éhen). A szállás jó volt, szerintem mi kaptuk a legjobb szállást az olaszországi Erasmusos diákok közül. Elég nagy volt, volt benne minden, ami kellett. Volt normális konyhánk, volt saját szobám, egyedül mikro nem volt, ami eléggé jól jött volna, de így is megtudtuk oldani a kajánk felmelegítését, ez nem volt probléma. Nem volt túl sok szabadnapom csak heti egy, amit nagyon sajnálok, de így is megpróbáltam a legtöbbet kihozni ebből. Voltam Milánóba, voltam egy ténylegesen hegyen, voltam túrázni, mindent tudtam csinálni, amit szerettem és kedvem volt. Ezáltal is meg tanultam magamról gondoskodni, magamtól elintézni a dolgokat, egyszóval önállósodni. Ennek a programnak köszönhetően ki tudtam magamat próbálni. Egy kicsikét tisztábban látom a jövőmet, bár így is eléggé homályos. Egy picit magabiztosabban állok a dolgokhoz, a terveimhez, mindenhez. Köszönöm, hogy kijutottam és élményeket szerezhettem mindebben.

