

## Beszámoló - Lettország

A tanuló neve: **Molnár Viktória**

A tanuló osztályának megnevezése: **10.CP**

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

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

Munkahely neve: **Epilogue, Entresol**

Munkahely címe: **Jeruzalemes iela 10-15, Elizabetes iela 22**

Munkahely telefonszáma: **+371 20 110 100 / +371 20 122 220**

Munkahelyen kapcsolattartó személy neve, telefonszáma:

**Raimonds Zommers +37128382637**



2018.02.19-én megkezdtem az Erasmusos programot. Lettországba utaztam, ahol a fővárosban Rigában töltöttem el 5 hónapot. Reményeim az alábbiak voltak: új tapasztalatokkal, új ismeretségekkel gazdagszom, jobb nyelvtudással és az önálló életre felkészültebben fogok majd hazatérni. A programban társam volt Koncz Vivien 11.F-es tanuló, aki felszolgáló szakmában dolgozott a kint létünk alatt.

Megérkezésünk Rigába kalandosan kezdődött, a koordinátor nem tudott kijönni elénk a reptőlőterre, mert elromlott az iskola kisbusza, így taxiba ültünk és megkerestük a szálláshelyünket, ami az iskola mellett található kollégiumban volt.

A kollégium az óvároshoz képest egy külsőbb kerületben található. A helyi közlekedés nagyon jól szervezett, ugyanazon útvonalon több busz és trolis is közlekedik, így 20 perc alatt be lehetett jutni a belvárosba, illetve a munkahelyre.



A kollégium egy 9 emeletes épületben kapott helyet, szintenként több szobával, saját fürdőszobával és főzőkonyhával. Az alsó szinten menza működött, ahol mi is térítésmentesen kaptuk az ellátást. Hétfévente magunknak főztünk vagy elmentünk helyi éttermekbe. Ha ünnep miatt zárva volt a menza, akkor a főzéshez a bevásárló listát a koordináló tanárnak, Arturnak vagy Zanenak lehetett leadni. Egy alkalommal megkértek minket, hogy egy ételen keresztül mutassuk be a hazánkat. Mi egy tipikus magyar ételt, gulyáslevest főztünk. Nagy sikert arattunk.

Több Erasmusos diákkal találkoztunk a kint létünk alatt, országonként változott ki mennyi időre jött, de a leghosszabb ideig mi voltunk kint. Megismerkedtünk török, francia, olasz, spanyol diákokkal, akik turisztika szakon tanultak, munkahelyük szállodák recepcióján volt. Közelebbi ismeretségbe két török tanulóval kerültünk, Berfinnel és Taylannal, velük a szabadidőnket is közösen töltöttük.



Az első négy hétben részt vettünk iskolai foglalkozásokon heti nyolc tanórán. Ismerkedtünk a nyelvvel és néhány alkalommal részt vettünk a szakácsok gyakorlatában. A helyi diákok szeretettel fogadtak minket. Több kirándulást szerveztek nekünk. Nem messze a fővárostól, 30 perc vonattúra a Balti-tengernél, a Rigai-öbölben található a homokos tengerpartú Jurmala. Békebeli, fából készült, színesre festett nyaralók, szállodák, hangulatos sétáló utcák és kávézók, éttermek találhatóak itt. A téli időt kihasználva elvittek minket snowboardozni is. Egy hosszabb városlátogatást tettünk Liepajába, ahol kipróbálhattuk egy katonai börtönben a rabok életét.

Az egyik hétvégén elmentünk a Gauja Nemzeti Parkba, ahol három vár látogatható. Mi Sigulda és Turaida várát néztük meg alaposabban.



A fővárosban megnéztük a Fekete fejűek házát, ami régen kereskedelmi központ volt, felmentünk a Szent Péter templom tornyába, ami kilátó is egyben, kipróbáltuk a csoki készítést a Laime csoki gyárban, ami az első édesipari létesítmény volt Lettországnban, 1870-ben alapították. Elmentünk egy Black Magic nevű helyre, mely arról nevezetes, hogy ott találták fel a helyi nemzeti italt a Black Balsamot, ami egy gyógynövényekből készült likőr. Ezen a helyen készíthettünk csoki bonbonokat is. Szórakozásképpen kipróbálhattuk magunkat egy lézerharc játékban és elmentünk bowlingozni is. A program félidejében meglátogattak a szüleim, így öt napot velük töltöttem. A város nevezetességeit már meg tudtam mutatni nekik, illetve velük más látnivalókat is megnéztem, például a város szecessziós negyedét, ahol az épületeket díszítő szobrok és az épületek változatos színe tükrözi vissza a kor jellegzetességeit. Megnéztük a város szélén található skanzent, ami autentikus módon mutatja be az országot. Kirándultunk Rundaléba is, ahol egy barokk stílusú kastély van, amit az Ermitázs építésze Rastrelli tervezett, nagyon hasonlít az épület és a mögötte lévő kert a Versaillesi kastélyra. A második hónapban elkezdtem a szakmai gyakorlatot az ország egyik leghíresebb séfjének, Raimonds Zommersnak az egyik éttermében, ahol volt cukrászati rész is. Az Epilogue-ba három hónapot töltöttem, munkarendem heti öt nap, napi nyolc órában volt meghatározva. A hétvégéim mindig szabadok voltak. Ilyenkor sétálgattam a városban vagy pihentem. Napi munkámhoz elmondták a receptet és az elkészítési módot, majd ez alapján önállóan kellett elkészítenem a tésztákat, tortákat. Készítettem például omlós tésztát, amit a tortákhoz használtak, sajtos kekszet, répatortát, sajtortát.

Az étterem az Art Nouveau negyedben található. A szakácsok és cukrászok egy nagy helyiségben dolgoztak közösen, a cukrászok vezetőjét Alinának hívták, a szakácsokét Janisnak. Az étteremben 11-en dolgoztak a szakmából és 4 felszolgáló segítette őket. Rövid ideig dolgozott még velem 2 olasz Erasmusos diák és egy helyi is.



Nagyon szerettem itt dolgozni, jó volt a munka, a hangulat és kedvesek, segítőkészek voltak a kollégák. Az étterem bezárása miatt az utolsó hónapban átkerültem a séf exclusive éttermébe az Entresolba, ami francia stílusú fine dining hely a központban. Az étteremben 10 szakács és 9 felszolgáló dolgozott, mi ketten voltunk Erasmusosok. Nyelvtudásomat inkább itt tudtam használni, mert mindenki beszélt angolul. Négy féle tányérdesszert szerepelt az étlapon, az elkészítés az étterem részen zajlott. Főleg a desszertek és előételek előkészítésben segédkeztem, ami a zárt konyhában történt. Segítettem készíteni Knapast, ami a spanyol tapas és a lett knapi ötvözése.

Itt is heti öt napot dolgoztam, hét órában, a hétvégéim szabadok voltak. Szerettem itt is dolgozni, jó volt, hogy nem voltam egyedül, mert Vivi is itt dolgozott, de hátránynak éreztem azt, hogy mivel ez a hely étterem volt, így nem cukrászként kezeltek, hanem a szakácsok konyhai munkáját kellett végeznem.



Kint tartózkodásunk utolsó napjaiban vendégként visszatértünk az étterembe, ahol kipróbáltuk a fogásokat, nagyon finom volt minden.

A program befejezése után nyelvi tudásomat erősebbnek érzem, szakmai tudásomat megőriztem. A munkához és az élethez tapasztalatot szereztem. Megtanultam beosztani a pénzemet, önállóbbá és felelősségteljesebbé váltam, érzelmileg erősebb lettem, mert magamra voltam utalva. Remélem a jövőben lehetőségem lesz külföldön dolgozni, mert az Erasmus+ program kitért a világra.

A koordináló tanárok kedvesek és segítőkészek voltak.

A programot csak javasolni tudom minden diáknak, mert az előnyére válik a megszerzett tapasztalat.

Köszönöm a lehetőséget.