

## Beszámoló - Izland

**A tanuló neve:** Földényi Mirtill

**A tanuló osztályának megnevezése:** 13. TUR

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

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

**Munkahely neve:** RadissonBlu Saga Hotel, Reykjavik

**Munkahely címe:** Hagatorg 107 Reykjavik, Izland

**Munkahely telefonszáma:**+354 525 9900

**Munkahelyen kapcsolattartó személy neve:** Svanborg E. Óskarsdóttir

2016. szeptember 18-án vette kezdetét az izlandi gyakorlatom a barátommal együtt, amelynek helyszíne Hvolsvöllur volt. A helyszín kezdetben egy kis falucska volt, messze a fővárostól. Az első két hétben Hvolsvöllurban laktunk egy nagyon kulturált, jól felszerelt falusi házban. Ez a ház volt az iskolánk is egyben, hiszen koordinátorunk, Svanborg itt tanított minket.



A hétféve kivételével, minden reggel 8 óra körül kezdődött a tanítás, amelynek során Svanborg megtanította nekünk az izlandi nyelv alapjait, mint például: hogyan kell bemutatkozni, az izlandi számokat, az órát, valamint pár alapvető kifejezést, amelyek a vendéglátással kapcsolatosak. A tanítás után pedig minden nap elmentünk kirándulni. Svanborg gyönyörű helyekre vitt minket. Láttunk több vízesést, gejzírt és a híres Black Sand Beach helyszínét, az úgynevezett „fekete tengerpartot”.



Rajtunk kívül, volt még három francia, három svéd, két belga és két lett nemzetiségű tanuló itt. Így voltunk összesen tizenketten Izlandon. Az első pár napban mindenki a saját nemzetiségű barátjához, társához ragaszkodott inkább, mert még nem nagyon nyitunk meg egymás felé és nem mertünk más nyelven beszélni. De ezt a nehézséget végül mindenki leküzdötte és a kirándulások, otthoni programok alkalmával többet megtudtunk egymásról. A koordinátorunk ötlete az volt, hogy a Hvolsvöllurben eltöltött idő alatt, minden nap olyan vacsorát készítsünk, amely az adott nemzet hagyományos étele. Ezért a svédek megsütötték - saját receptjük alapján - a svéd húsgolyókat, a belga srácok a hazai virslit és kolbászt, a franciák csirkét, a lettek pedig tócsnit készítettek. Mi pedig csirkepörköltet főztünk a barátommal. Ez nagyon jó ötlet volt annak érdekében, hogy közelebb kerüljünk egymáshoz és mindenki belekóstolhasson egy másik nemzet ételébe. Másrészt azért, mert így a szakácsok is tanulhattak egymástól, elleshették egymás receptjeit. Mi, pincérek pedig meg kellett, hogy terítsük az asztalt a vacsorához, ennek köszönhetően egy kicsit gyakorolhattunk is a munka megkezdése előtt.

Összefoglalva, úgy gondolom, hogy az első két hét kissé nehézkes volt a beilleszkedés miatt, viszont nagyon sokat tudtunk tanulni egymással és egymástól. Ez az időszak adott nekünk löketet ahhoz, hogy a munkához és nyelvhez kapcsolódó akadályokat is könnyebben vegyük a továbbiakban.

Ezek után kezdetét vehette a munka. Minket a fővárosba, Reykjavíkba helyeztek ki a négy csillagos RadissonBluSaga Hotelbe az egyik belga és az egyik francia sráccal együtt. A barátommal kaptunk egy szobát, valamint a belga és a francia srácok is külön-külön szobákban lettek elszállásolva.



Nagyon boldogok voltunk, hogy itt lakhattunk a hátralévő négy hónapban. Ezáltal könnyű volt munkába járnunk, hiszen ugyanott laktunk, ahol dolgoztunk és nem kellett olyan korán kelniük. Ráadásul a szállodában ehettünk a személyzettel együtt. Naponta kétszer étkeztünk. Tizenegy órakor volt ebéd, majd tizenhét órakor a vacsora. Többnyire meg voltunk elégedve az ételekkel.

Az első munkanapunk 2016. október 1.-e volt, amikor megismerkedhettem a hotel dolgozóival és azzal az emberrel, aki a négy hónap alatt volt a főnököm; neki segíthettem a gyakorlati időszak alatt. Már az első pillanattól fogva nagyon kedves és segítőkész volt. Úgy éreztem, hogy nagyon örült nekem, jól megértjük egymást. Elmondta, hogy mi lesz az aznapi feladatom és azt, hogy miben segíthetek neki, valamint az esti „menetrendet” is. Segítettem neki a terítésben, ezalatt megtanulhattam, hogy milyen fajta terítések lesznek a későbbiekben. Miután elvégeztük ezeket a feladatokat, már csak a vendégeket vártuk. Délután két órától kellett dolgoznom hajnali egy óráig. A következő napon egyből bedobtak minket a mély vízbe, hiszen este háromfogásos vacsora vette kezdetét az izlandi parlament dolgozóinak részére, akik háromszázan voltak. A nehézséget az okozta, hogy a vendégek izlandiul beszéltek hozzám, mert nem tudták, hogy én más országból jöttem és sajnos semmit sem értettem. Ezért mindig el kellett mondanom, hogy sajnos csak angolul tudok beszélni és felvenni a rendelést. Ezáltal nehéz volt őket kiszolgálni is. Azért örültem a háromfogásos vacsorának, mert így már első nap belelehettem az izlandi étkezés kultúrájába.

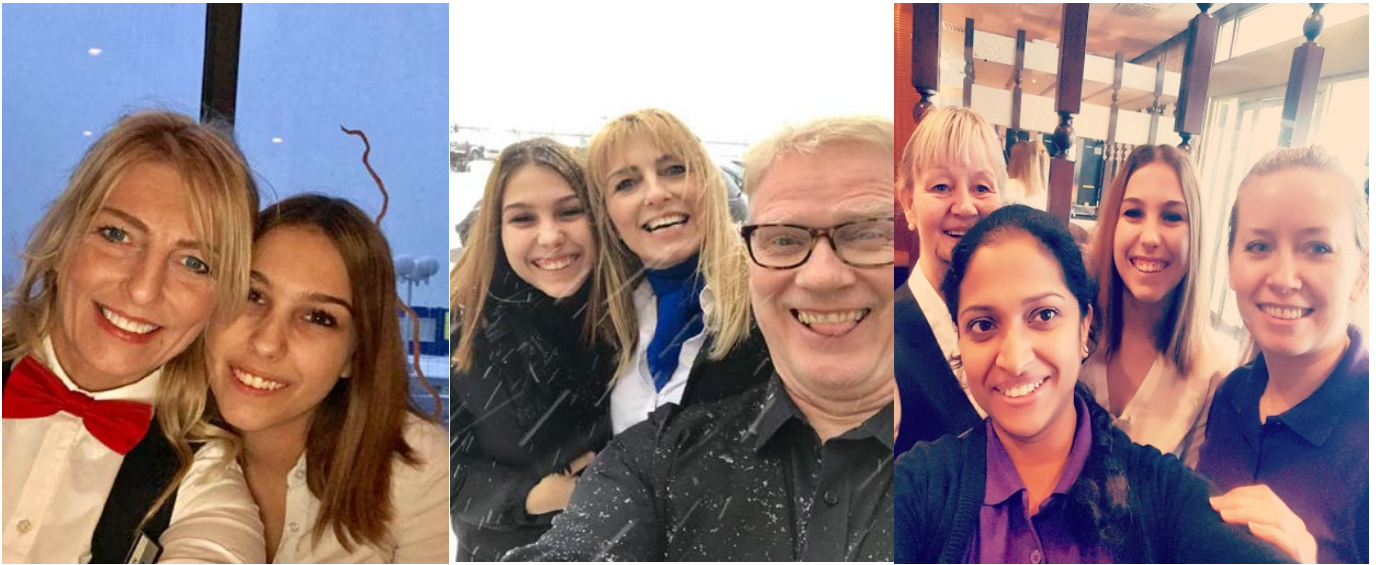
A vacsora befejeztével megkezdődtek a beszédek és a műsor. Ennek mi, pincérek örülhettünk, mert az ételek kiszolgálása után volt egy kis időnk pihenni. Ezek után pedig elmentek a vendégek és le kellett pakoljuk az asztalról a poharakat, csészéket és le kellett szednünk a koszos asztalterítőket. Bevallom, a végére nagyon elfáradtam, hiszen háromszáz ember poharait, csészéit kellett egyesével leszedgetni és átrakni egy trolira. Azért örültem is, hogy az első este már a teendők közepébe csöppentem, mert így tudtam, hogy ennél nehezebbre már nagyon nem kell számítanom. Átlagosan nyolc-kilenc órát dolgoztam



naponta. Minden nap volt valami rendezvény: ebéd, vacsora, vagy épp meetingek. A napi teendő mindig a terítés, ételek felszolgálása, koszos tányérok leszedése és végül az asztal leszedése, tisztítása volt. Ha esetleg későn végeztünk és másnap is volt ebéd, akkor már este újrateerítettünk, hogy másnap annyival könnyebb dolgunk legyen. Ha megterítettünk előre, akkor másnap csak annyi volt a dolgunk, hogy friss, hideg vizet tegyünk az asztalra. A beosztásom az elején nagyon rendszertelen volt: minden héten kb. öt napot dolgoztam és két nap volt szabad. De ez akkor volt jellemző, amikor nagy volt a forgalom a hotelben. Miután lecsengett a karácsonyi és az újévi időszak, állandósult a beosztásom. Az egyik héten két napot dolgoztam, a másik héten pedig 5 napot és ez így váltakozott hétről-hétre. Szabadnapjaimon elmentünk sétálni a barátommal, amikor szép idő volt. De Izlandon sajnos ez ritka, így inkább csak a szállodai szobában néztünk filmeket, sorozatokat, vagy épp beszélgettünk a családtagjainkkal laptopon keresztül. A munka során, több feladatban is kipróbálhattam magam. Eleinte rendezvényeken teríthettem, szolgálhattam fel és a csendesebb napokon meetingeken segíthettem, később pedig a reggeliztetőben is kipróbálhattam magam.



A program során több barátot is szereztem. Nagyon jó kapcsolatot alakítottam ki az egyik izlandi pincérnővel, továbbá egy amerikai sráccal, aki szakács és a lengyel pincér lányokkal is. Sajnos nem tartom napi szinten velük a kapcsolatot, de néha üzennek nekem, hogy hiányzom nekik. Ők is nekem. Nagyon jó érzés, hogy ennyire befogadtak és megszerettek ők is engem.



Ezt a programot tényleg mindenkinek csak ajánlani tudom! Megértem, hogy sok ember fél megtenni ezt a lépést, mert én is ugyanígy voltam ezzel. Nem mertem kipróbálni magam, féltem attól, hogy más nyelven kell beszélnem, féltem a munkától, de megtettem a lépést, mert tudtam, hogy még ha nehéz is lesz, ez nagyon nagy előnyökre fog válni a későbbiekben. Úgy gondolom, hogy ezzel a programmal veszíteni nem lehet semmit, hiszen én is nagyon-nagyon sokat fejlődtem szakmailag és nyelvileg is. Már nem félek, ha angolul kell megszólalnom. Ilyenkor szokták azt mondani, hogy „Aki mer, az nyer.”. Az én esetemben is bebizonyosodott, hogy ez egy nagyon igaz mondás.