

Beszámoló - Norvégia

A tanuló osztályának megnevezése: **14.V**

A tanuló neve: **Szilágyi Emese**

Erasmus+ programban megjelölt célország: **Norvégia**

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

Munkahely neve: **Bryggerikjelleren Restaurant & 1847 Brenneriet**

Munkahely címe: **Elvegata 19, 2609 Lillehammer**

Munkahely telefonszáma: **+4761270660**

Munkahelyen kapcsolattartó személy neve, telefonszáma: **Kjetil Liljebäck**

2016. szeptember 19-én, egy vasárnapi napon útnak indultunk párommal, Nagy Balázssal.

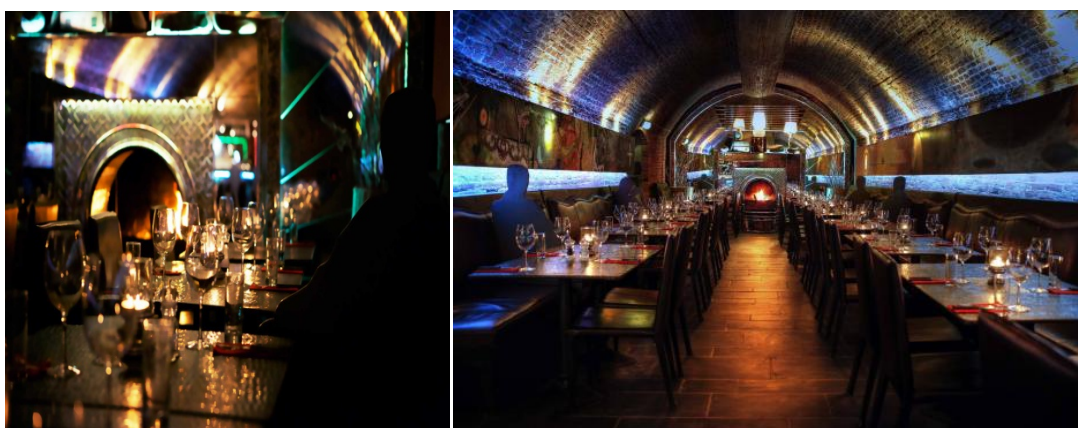
Két repülés majd egy kis vonatozás után meg is érkeztünk Norvégiába, ezen belül egy aranyos kis városba Lillehammerbe. A vonatállomáson egy mosollyal teli, kicsit bohókás hölgy várt minket, ő nem más, mint Birgitta. Első utunk a Birkebeineren Hotel & Apartment-be vezetett, ahol gyorsan meg is kaptuk a szobakulcsunkat és már el is foglaltuk csöpp kis szobánkat. Ez egy nagyon egyszerű szállás volt: ágy, szekrény, kanapé, és egy csap. A fürdő és a mosdó külön helyiségben volt. Pár perc múlva már mennünk is kellett tovább, találkoztunk az egyetlen Erasmusos diákkal rajtunk kívül, ő Roxane, aki a munkatársunk és szomszédunk is volt egyben.



Birgitta elvitt minket leendő munkahelyünkre, ahol az első steakemet ehettem, ami mondhatom tökéletes volt. Az étterem pedig káprázatos, tele különleges dekorációkkal, asztalokkal, kényelmes kanapékkal, hangulatvilágításokkal.

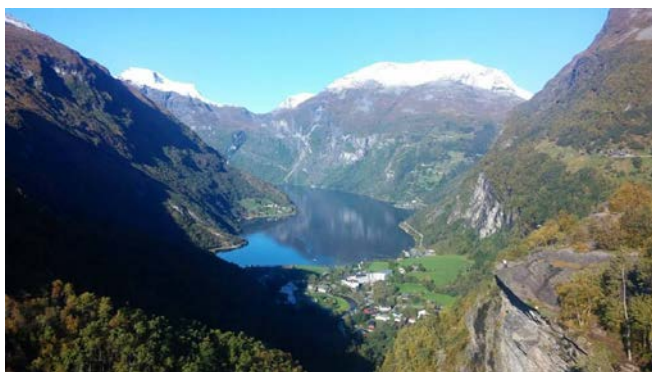
A személyzettel és a főnökökkel is megismerkedtünk már az első nap, mindenki nagyon kedves és szimpatikus volt.

A reggelit mindennap a szállásunkon ettük, ami svédasztalos volt. Az elején persze mindig pukkadásig ettük magunkat, de később már kicsit unalmasnak tartottuk. A vacsoránkat pedig az étteremben kaptuk, ahol dolgoztunk, így mindennap olyan volt mintha étterembe ettünk volna.



Az első három hétben a közeli középiskola diákjai lettünk, ahol a norvég nyelvről, ételekről, kultúráról és történelméről tanultunk. Az iskolát nem régiben újítták fel. Ami nekem személyes kedvencem volt, az a gombra nyíló ajtó, aminek a funkciója a kerekesszékes diákok életének megkönnyítése. A tanárok egytől egyig kedvesek és segítőkészek voltak. Összesen két hetet jártunk iskolába, az utolsó napon készítenünk kellett egy prezentációt a városunkról, amit egy kis sütités, kávézás kísért.

A harmadik hetünkben jöhetett egy kis kirándulás, kikapcsolódás. Kísérő tanárunk egy francia férfi volt, Robert. Első kirándulós napunkon elmentünk a Geiranger-fjordhoz, ami kb. 4-5 órára van Lillehammertől. Ezen a napon nagyon sokat kocsikáztunk, de nem bántuk, mert gyönyörű helyeket láttunk, sok helyen meg is kellett állnunk, mert annyira lenyűgöző volt a táj. A Geiranger-fjord látványa pedig mesés, nagyon szerencsésnek tartom magam, hogy láthattam.



A többi napon gyárakat látogattunk meg. Az első a Tine gyár volt, ahol sajtokat és tejtermékeket készítenek. Megnéztük hogyan készül a sajt, a joghurt, a végén még kóstolót is kaptunk.

A második gyár egy húszem volt, amit sosem fogunk elfelejteni. Végignéztük a folyamatot, ahogy készül a hús, vagyis az állatok levágásától,

darabolásától egészen a csomagolásig. Nagyon bizarr látvány volt, de egyben érdekes is.

A kirándulós, pihenős hetünket pedig egy főzéssel zártuk, amikor az összes hazai norvég ételt megfőztük és megettük, többek között a bálna húst is.

Október 10-én kezdtünk el dolgozni a gyakorlati helyen. Roxane és én felszolgálóként, Balázs pedig szakácsként. Az első pár nap, hét tele volt információval, minden új volt, így kicsit zárkózott voltam, de ez idővel szerencsére teljesen megszűnt. Az első pár hétben még nem asztalozhattunk, hanem a többi pincér munkáját segítettük, előkészítettük a kávékat, asztalokat. Hétről hétre egyre jobban belejöttem a munkába és el is kezdtem élvezni azt. Az egyetlen nehézség az volt, hogy sok vendég nehezen fogadta el, hogy nem beszélek norvégul, és csak angolul tudnak velem kommunikálni. Ez valószínűleg abból adódik, hogy a norvégok többsége zárkózott és nem annyira társaságkedvelő. Szerencsére egy kis idő után már nem zavarta a vendégeket, hogy angolul beszélek, így már nekem is nagyobb kedvem volt dolgozni. A főnökeim és a tulajdonosok nagyon meg voltak velelem elégedve, így egyre több feladatot bíztak rám.

A második hónapban már külön pályám volt, ami csak az én felelősségem volt. Nagyon örültem neki, mert sokkal jobban szeretek úgy dolgozni, hogy más nem segít, és mindig tudom mi a következő lépés. Többször volt 10-20 fős csoportom, több elitebb asztalom, ahol 5* ételsort szolgáltam fel, előtte kisebb állófogadással.

Általában 5 napot dolgoztunk egy héten, de volt, hogy többet vagy épp kevesebbet. A karácsonyi szezon nagyon erős volt és rengeteg munkánk akadt. Ilyenkor a norvégoknál nagy szokás az

úgynevezett „Julbord”, ami karácsonyi asztalt jelent. Novemberben és decemberben minden hétvégén teltház volt, amint ment egy asztal/csoport, jött a következő. Rengeteget dolgoztunk, de rengeteget tudtam fejlődni, sokkal gyorsabban dolgozom, és nagyobb a tűrőképességem is.

Többször kellett dolgoznom az éjszakai bárunkban is, ahol inkább a „barback” dolgok voltak a feladataim, mint például a bárók előkészítése, jég feltöltése, gyümölcs vágás, és mikor már nyitva voltunk, akkor pohár szedés, asztal takarítás. Ezzel megint csak fejlesztettem tudásom és beleláltam ebbe a munkakörbe is.



December után kicsit gyérült a forgalom, de még mindig sok vendégünk volt. Így picivel több szabadnapot kaptunk, amit pihenéssel, filmezéssel, sétálással töltöttünk. Lett egy nagyon kedves barátunk, aki portugál származású, vele nagyon sokat voltunk szabad napjainkon, még a karácsonyt is vele és a családjával töltöttük.



Februárban volt egy vizsgánk, ahol meg kellett főznünk egy három fogásos menüt, majd ezt kellett felszolgálnunk.



Balázs főzött és mi ketten pedig felszolgáltuk. Készítettünk menükártyát, kis falatkákat a vendégeknek, pezsgőt szolgáltunk fel, majd elkezdődött a vacsora. A tanárok nagyon elégedettek voltak velünk, többször elmondták, hogy ilyen jó csapattal még nem találkoztak. Oklevelet és ajándék kést kaptunk. Nagyon jól sikerült ez az este.

Az utolsó hetünkön tartottuk a mi karácsony bulinkat, ahol az összes dolgozó részt vett. Háromfogásos menü volt borral. Utána pedig játszottunk és tréfás feladatokat oldottunk meg.



Összességében én azt tudom mondani, hogy a norvég utunk igen jól sikerült. Nehézségek mindig mindenhol vannak, de ha valaki elhatározza magát, hogy kimegy külföldre egyedül, akkor onnantól semmilyen nehézség nem létezik. A diák, aki kimegy, felnőtt emberként tér vissza, önállósággal, problémamegoldó képességgel, barátokkal, nyelvi fejlődéssel, és ha ügyesen csinálta, egy kis plusz pénzzel. Nekem személyesen az angol nyelvtudásom nagyon sokat fejlődött. Emellett megtanultam máshogy kezelni az embereket, megértőbb, és nyugodtabb lettem. Szakmailag pedig rengeteget fejlődtem. Nagyon hálás vagyok, hogy részt vehettem az Erasmus programban.