

VG1 INTERNASJONALISERING UKE 2

Uken har gått fort, og på grunn av våre ulike arbeidstider har vi ikke hatt så mange fellesaktiviteter. Likevel har vi klart å samles til noen felles middager.

I helgen, når alle hadde fri, benyttet vi anledningen til å dra på en dagstur til Hamburg.



Bjørn – restaurant luv

Uken her har vært veldig fin, jeg har fått gjort nye ting på jobb og føler jeg har lært mye nytt. Jeg har fått dra litt tidligere i starten av uken grunnet det ikke er mye å gjøre og jeg har blitt godt kjent med de på jobb, både kokker og servitører selv om det er litt språk barriere.



Viktor – Paulaner's im Wehrschloss

Denne uka har jeg fått vært med på både morgen- og kveldsskift. Jeg fikk oppleve det stresset når bestillingene renner inn og man skal også gjøre klar en bestilling til 30 stykk. Jeg fikk også oppleve lettelsen da endelig roer seg ned igjen. Det er i alle fall godt å legge seg etterpå.

Jeg har vært i varmt-avdelingen, så jeg har fått lagd og stekt mye schnitzel, bratwurst, burger og leberkäs på egen hånd. Jeg har også lagt opp noen tallerkener selv. Det er godt å føle at man har litt ansvar og kjenne at man faktisk lager mat til andre mennesker (som betaler). Jeg begynner å kjenne til kjøkkenet rimelig bra, som også er en god følelse. Det er godt å slippe å spørre hvor ting er hele tiden. Folk er fortsatt like hyggelige, de hjelper meg og gir meg gode råd. Jeg har nå bare én uke igjen, og jeg kjenner det nærmest blir litt trist å dra bort fra dem.



Hedda - Atlantic Grand Hotell Bremen

I løpet av den siste uken har jeg jobbet både på morgen og kveldsskiftet. Morgen skiftet fra kl 08.00 og kveldsskiftet fra kl 12.00. På mandag og tirsdag jobbet jeg på frokost mesteparten av tiden. Jeg hjalp til med å legge opp pålegg, smøre smørbrød, fylle på yoghurtbar og holde buffeten ryddig og ren underveis og etter frokosten. Etter at frokost skiftet var slutt hjalp jeg med prepping til middag og lunsj dagen etter. Fra onsdagen av var jeg på lunsj/middagskiftet. Her var jeg mest på salat/sandwich stasjonen der jeg hadde ansvaret for Cesar salat og hjalp til med club sandwicher. Her viste de meg også hvordan man lager agurksalat, krutonger, thai suppe og Selleristappe. På torsdagen hadde de en stor catering bestilling som jeg hjalp til med å preppe for. Jeg skjærte opp masse blomkål, kuttet bacon og laget en kremet Fregula tostata pasta. Senere i uken presset jeg kjøtt til snitsel, laget risgrøt med jordbær og basilikum saus til barnemenyen. Dette er litt av mye jeg har lært her så langt, Denne opplevelsen har vært veldig lærerik både på og utenfor jobb.



Linnea og Øystein – Bremen Ratskeller

I løpet av uke 2 på Bremen Ratskeller har vi fortsatt hovedsakelig hatt oppgaven å kutte grønnsaker, men vi har også fått muligheten til å delta i andre oppgaver. En av disse oppgavene har vært å være med på steking av kjøtt. I tillegg har vi fått observere hvordan de forbereder og serverer banketter.

