

INTERNASJONALISERING UKE 2

VG2



Skrevet av: Nora Morsund Krokhaug, Margrethe Vårvik, Selma Dimmen Jystad, Sverre Øksnes Havdal og Katharina Nordli

OM DENNE UKEN

Fritid: Vi har vært mye for oss selv på fritiden ettersom mange av oss jobber forskjellige tider, men vi har prøvd å finne på sosiale aktiviteter og fellesmåltider gjennom ukedagene.

Lørdag: På lørdag reiste vi til Hamburg, vi sto opp i rett tid og tok toget fra Bremen klokken 10:17. Etter en times tid med tog ankom vi Hamburg HBF ca. klokken 11:15. Vi gikk mye rundt i Hamburg og så oss rundt, shoppet, spiste god mat og koste oss. Vi bestemte oss for å ta turen hjemover med toget som gikk fra Hamburg HBF klokken 20:45 og vi ankom på Bremen HBF klokken 21:53. Deretter tok vi trikken hjem og tok kvelden.



Søndag: På søndag bestemte Katharina og Linea seg for å dra til fornøylesparken Heide Park som ligger mellom Hamburg og Bremen, de var oppe i rett tid og ankom Heide park ca. klokken 11:00, vi andre bestemte oss for å bli hjemme og restituere og forberede oss til mandagen ettersom vi skal på jobb og VG1 elevene skal ha Matte Heldags. Sverre jobbet denne dagen.

Katharina Nordli - Konditori Knigge

Denne uken har jeg fått prøvd meg mye i avdelingen Pastry. Der har jeg fått være med på å pynte kaker og lage marsipanfigurer. Jeg har også fått være med å pakke sjokolade og hjelpe til med sjokolade maskinen. Jeg synes ikke jeg har lært så mye av hvordan det er å være konditor, jeg har så vidt fått lov til å prøve meg på å smøre kaker med kremer og diverse sprøyteteknikker. Jeg får mange oppgaver som går ut på å gjøre de oppgavene konditorene i bedriften ikke ønsker å gjøre selv, jeg føler derfor at jeg ikke har fått et stort faglig utbytte i løpet av denne uken.



Margrethe Vårvik - Emma am see

Denne uken har jeg fått vært med på ulike oppgaver. Vi har hatt flere bestillinger på ulike kaker, som bryllup og bursdagskaker. Jeg har fått mere ansvar i produksjonen etter forrige ukes vanskeligheter. Jeg har blitt mere inkludert i produksjonen og generelt arbeidsmiljøet i bedriften. Jeg har opplevd to situasjoner som jeg tolket som negativt rettet mot meg fra dagligleder gjennom min arbeidsgiver. Dette er kun fra dagligleder, ikke kjøkken personalet. Fremdeles består mye av oppgavene av vasking og henge opp klesvasken. Min første oppgave på mandagen var å vaske ned hele kjølerommet deres. Det faglige utbyttet i denne uken har vært minimalt.



Selma Dimmen Jystad - fleischerei Olaf Rossol in Bremen

Denne uken har jeg gjort mye av det samme som jeg gjorde første uka. Jeg har skrellet mye potet både råe og kokte, gjort klart ferdigmat i bokser, kuttet grønnsaker, vakuumert mye, fikk være med å lage pølse og pålegg, og gjøre klart diverse mat klar til steking. På tirsdagen var jeg syk, så jeg gikk glipp av skjæring av gris. De de får inn slaktet på mandager, skjærer det på tirsdager, produserer kjøttproduktene på onsdager og ordner mye annet torsdag og fredag. De har også ukens menyer på ferdigretter, som jeg har stått og pakket nesten alle dagene. Jeg er helt ærlig litt usikker på hva det er jeg er med på å lage, da både jeg og de ikke er så veldig flink i engelsk, men trives utrolig godt på arbeidsplassen. Det er bare ei som kan engelsk, noe som gjør det litt problematisk å snakke med resten, men miming og google translate hjelper masse. Det er veldig interessant å se måten de jobber på og hvordan de behandler produktene med tanke på hygiene og arbeidsmåte, men føler uansett jeg får ett godt læringsutbytte av å være her. Jeg føler jeg får være med å gjøre det meste bare jeg spør, noe jeg synes er veldig greit.



Sverre Øksnes Havdal - Canova

Denne uken har vært fyllt med mange intresange oppgaver. Jeg har lært mye om råverene de bruker her i Bremen og hvilke teknikker de bruker for å fremme råvarene. Som for eksempel en sellerirot «trøffel» som er en aldret, tørket helt innskrumpet sellerirot, som visst i bilde. Jeg deltok også i en veldedighetsbankett for hjerteleger i Bremen, hvor vi presenterte en 3 retters meny i samarbeid med 2 andre restauranter i bremen. Jeg har også fått prøvd meg på mange nye teknikker som jeg vil kunne ta med videre i karieren min, slik som for eksempel å lage krustade.



Nora Morsund Krokhaug - Konditorei Cafe im Schnoor

Denne uken har vært ganske variert for meg på jobb. Jeg har fått mange varierte, men ikke så lærerike oppgaver, har fått oppgaver som å kutte frukt, rulle ferdiglaget masse i mandel/nøtter, plassert ferdigkuttete kjeks på bakebrett, osv. Synes ikke slike oppgaver er særlig utfordrende eller lærerike for utplasseringselever uansett hvilket nivå de ligger på. Jeg har også fått noen spennende oppgaver, men de kjedelige oppgavene overveier de spennende. Tar mye oppvask og vasker/rydder mye etter faste ansatte. Sosialt sett synes jeg heller ikke det har gått helt hundre prosent, noen av folkene jeg jobber med er kjempehyggelige og morsomme og viser interesse i å lære meg ting, men har også opplevd en del negative sosiale interaksjoner på jobb denne uken, vet ikke helt hvordan jeg føler om det.

