

LEONARDO DA VINCI -OHJELMA

MAMEKAM 5 4-kausi

Raportti opettajan pedagogiselta seurantamatkalta Playa del Inglesiin 31.1.-7.2.2014



Terttu Siiri

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lehtori

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä

Haapaveden ammattiopisto

10.2.2014



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä

Gran Canaria / Playa del Ingles

Gran Canaria on todellinen lomaparatiisi hiekkarantoinen ja loputtomine ostos-, viihde- ja ravintolatarjontoinen. Lentomatka Helsinki–Las Palmas kestää n. 6 tuntia 30 minuuttia ja bussimatka Playa del Inglesiin n. 20 minuuttia. Kanariansaarilla vierailee vuosittain noin satatuhatta suomalaista, jotka käyvät saarella sen talvikaudella eli lokakuun puolestavälistä huhtikuun puoleenväliin. Suomalaisten suuri määrä näkyy katukuvassa, enkä ihmettele ollenkaan sitä, että niin monet eläkeläiset haluavat viettää saarella talvikuukaudet. Sää on leppoisa ja palvelut pelaavat; lääkärissä, hammaslääkärissä, kampaajalla ja hierojalla voi käydä suomeksi. Alueelta löytyy myös suomalaisiin elintarvikkeisiin erikoistunut kauppa, josta saa mm. ruisleipää, kaurahiutaleita ja suomalaista kahvia. Melkein kaikista ravintoloista löytyy suomenkielinen ruokalista. Olin Kanarialla ensimmäistä kertaa ja vaikka olin kuullut suuresta suomalaisturistien määrästä, silti paikan suomalaisuus yllätti. Olin yllätynyt myös paikan siisteydestä, katujen varsilla ei ollut roskia, koirien ulkoiluttajat keräsivät jätökset pois, eikä ainakaan minua tullut Inglesissä vastaan kulkukoiria ja –kissoja.

Minun seurantamatkani

Opiskelijani Noora Haapakoski ja Julia Hatula kiinnostuivat jo toisena opiskeluvuotenaan mahdollisuudesta suorittaa joku työssäoppimisjakso ulkomailla. Tiimimme lehtori Arja Knuutinen on ollut Ravintola Mummolassa työelämäjaksolla vuosi sitten, joten paikka tuntui tytöistä turvalliselta vaihtoehdolta. Tytöt saivat rahoituksen Leonardo-ohjelman kautta ja lähtivät Kanarialle suorittamaan a´la carte -kokonaisuuden työssäoppimista ja antamaan siellä ammattiosaamisen näytön. Kysyin Sirpa Korhoselta mahdollisuutta lähteä seurantamatkalle ja hän näyttikin vihreää valoa. Jedun hallintojärjestelyjen vuoksi kv-tehtäviin vaihtui Tuula Leskinen, jonka kanssa jatkoimme matkahanketta. Apulaisrehtori Ritva Joki-Kolehmainen puolsi lähtöani ja luvan antoi myös rehtori Erkki Juola. Seurantamatkani rahoitti Leonardo-ohjelman MAMEKAM 5 3-kausi.

Lähdin seurantamatkalle jo torstaina 30.1., koska lento lähti klo 8 perjantaiamuna Helsingistä. Matkustin bussilla lentokentältä Playa del Inglesiin ja majoittauduin hotelli Neptunoon, joka on vain muutaman sadan metrin päässä Mummolasta. Heti hotelliin päästyäni sain työiltä tekstiviestin "Tertuuuu, ootko täällä? Tuu kattoon meitä heti ku



JEDU

Jokilaaksojen

koulutuskuntayhtymä kerkeet!" Niinpä suuntasin saman tien Mummolaan ja sainkin

siellä hyvin lämpimän vastaanoton! Paikalla olivat omistajat Tero Laurila ja Pasi Puranen, joten sain samalla esittäytyä heille. Ensimmäisenä iltana kävin syömässä Mummolassa iltavuorossa olleen Nooran tekemän Grillipihviannoksen, mutta ilmeisesti olin kovin nälkäinen, koska en muistanut ottaa valokuvaa annoksesta vaikka tarkoitukseni oli. Sunnuntaina kävin syömässä Julian valmistamaa Pariloitua broileria.



Pariloitua broileria

Raaka-aineet hankitaan tukusta 2-3 kertaa viikossa. Lihojen alkuperämaa on Uruguay. Lohi ostetaan myös tukusta. Kasviksista osa tulee paikallisilta luomuviljelijöiltä ja osa tukusta. Kahvi on suomalaista peruskahvia ja leivonnaisia valmistetaan omalla keittiöllä. Asiakkaista suurin osa on suomalaisia, osa norjalaisia ja ruotsalaisia.

Mummolassa kävin päivittäin joko päiväkahvilla, ruokailemassa tai katsomassa iltauutiset. Työvuorossa olleilla tytöillä oli yleensä omat kiireensä keittiössä, mutta sain vaihtaa ajatuksia joka kerta joko Pasiin, Teron tai vuorossa olleiden työntekijöiden kanssa. Suunnittelimme myös tyttöjen näyttöä sekä arviointia. Saapuessani Playa del Inglesiin Noora ja Julia olivat Mummolan ainoita työssäoppijoita, mutta viikon aikana ravintolan salille

tuli kaksi tyttöä Raahen kauppaopistosta suorittamaan asiakaspalvelun työssäoppimista. Keskiviikkona tuli kaksi tyttöä Virosta keittiölle to-jaksolle, joten tyttöjen viimeisellä työssäoppimisviikolla keittiöllä lienee työntekijöitä vähän liikaakin.

Sovimme arvioinnit keskiviikkoamuksi 5.2.klo 9. Paikalle saavuttuani ravintolassa oli pieni kaaos, sillä aamuvuoroon klo 8 tuleva työntekijä ei ollut saapunutkaan. Aamiaisvalmistelut olivat siis pahasti kesken, ensimmäiset asiakkaat odottelivat aamiaista ja omistajat joutuivat paikkaamaan tilannetta. Samaan aikaan oli myös virolaisten tyttöjen alkuperähdytys, joten jouduimme odottamaan tovin arvioinnin alkamista. Ravintolassa on muutamia ehdottomia pelisääntöjä, myöhästymisiä sallitaan vain yksi, toisesta kerrasta saa potkut. Opiskelijoiden kohdalla kertoja on sovittu olevan kolme, neljänestä kerrasta työssäoppiminen päättyy. Arviointikeskustelun jälkeen sovimme, että tytöt saavat seuraavan päivän eli torstain vapaaksi, jotta saisimme viettää vähän yhteistä aikaa. Itseasiassa torstai oli tyttöjen ainoa yhteinen vapaapäivä koko työssäoppimisen aikana.



Omistajat Tero Laurila vasemmalla ja Pasi Puranen takana, Julia Hatula kokkivaatteissa ja Noora Haapakoski



Tero halusi ehdottomasti yhden kuvan seinällä olevan "Reinon" kanssa

Torstaiamuna lähdimme paikallisbussilla Arguineguiniin, kiertelimme kaupunkia ja teimme pieniä ostoksia. Otimme taksin ja siirryimme Puerto Ricoon, joka on pieni ja rauhallinen kaupunki takuuvarmoineen aurinkopäivineen. Puerto Ricossa on rantakadun reunassa Ravintola Ulvova Mylläri, jossa kävimme juomassa päiväkahvit. Kiertelimme rantakadun kauppia ja kävimme syömässä Ravintola El Toro Canariossa. Yhteinen päivä oli leppoisa, mutta tehokas, sillä suunnittelimme päivän aikana seuraavia mahdollisia työssäoppimispaikkoja Suomessa. Tytöt kertoivat haluavansa vaihtaa opinnäytetyön aiheen. Ideoimme molemmille uuden aiheen ja visioimme sekä sisältöjä että käytännön työn toteutustapaa ja -paikkaa. Tulimme illalla taksilla takaisin Inglesiin ja olimme kaikki hyvin tyytyväisiä päivän antiin.



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä



Puerto Rico, Ravintola Ulvova Mylläri ja päiväkahvihetki



Tämä kuva oli pakko ottaa: Juliat



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä



Julia Hatula vasemmalla, Noora Haapakoski oikealla ja Terttu Siiri istumassa

Tyttöjen näyttöjen ja arvioinnin lisäksi kyselin eri ravintoloista, onko heillä ollut opiskelijoita harjoittelemassa ja olisivatko he yleensä halukkaita ottamaan ravintolaansa työssäoppijoita. Keskustelin lukuisten ravintoloitsijoiden kanssa, mutta vastaukset olivat kielteisiä. Hotelli Neptunossa, jossa asuin, on hyvin korkeatasoinen ravintola. Keittiölle ja salille otetaan kyllä opiskelijoita harjoittelemaan, mutta vaatimuksena on espanjankielen taito. Saman asian kuulin muiltakin paikallisilta yrittäjiltä, englanti ei riitä yhteiseksi kieleksi. Ravintola Kuparipannu on suomalaisomistuksessa, mutta sinnekään ei opiskelijoita oteta. Syyksi kerrottiin se, että työ on kiireistä ja vaativaa, joten työhön otetaan vain ammattilaisia, opiskelijoita ei ole aikaa ohjata. Ravintola Ulvova Myllärin omistaja taas kertoi työssäoppijoiden tulevan liian kalliiksi kaikkien lupien ja maksujen takia. Pasi Puranen Mummolasta kertoi, että opiskelijoiden koululta saama vakuutus riittää kyllä paikallisille tarkastajille eikä heidän ole tarvinnut hakea erillisiä maksullisia lupia.



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä

Playa del Inglesissä on Greek Village, kreikkalainen ravintola, jonka omistaa suomalais-kreikkalainen pariskunta. Heillä on myös Taverna San Augustinissa. Kävin tapaamassa Leena Zachariasta ja hän kertoi ottavansa mielellään työssäoppijoita Suomesta. Heillä on olemassa yhteistyösopimus Lappeenrannan ammattiopiston kanssa. Keittiössä on suomen-, ruotsin-, norjan-, espanjan- ja kreikankielistä henkilökuntaa. Yleiskielenä on englanti. Leena Zacharias kertoi, että hän laittaa aina suomalaisille opiskelijoille ensimmäisiksi työvuoroiksi suomenkielisen kokin perehdyttämään talon tavoille. Työssäoppijat saavat ruoan talon puolesta. Leena Zacharias toivoi opiskelijalta reippautta ja rohkeutta tulla uuteen ympäristöön sekä tietysti sitä, ettei opiskelijalla ole ongelmia esimerkiksi alkoholin käytössä.

Yhteystiedot:

Leena ja Mihail Zacharias

Avda. Sargentos Provisionales 30

Santa Clara

Playa del Ingles

www.sabordegrecia.com

info@sabordegrecia.com

+34 928 773664 / Leena

Noora ja Julia sanoivat oppineensa Mummolassa paljon a'la carte – ruoanvalmistuksesta. He olivat tyytyväisiä siihen, että ovat saaneet opetusta suomenkielellä ja mielestään saaneet siten työssäoppimisestaan enemmän irti. Toivoisinkin, että opiskelijamme voivat edelleen mennä myös suomenkielisiin työssäoppimispaikkoihin. Kielitaito karttuu kuitenkin työpaikan ulkopuolisessa elämässä. Oman otokseni perusteella paikallisiin ravintoloihin on vaikea saada työssäoppimispaikkoja ilman espanjankielentaitoa.

Matkailu avartaa aina. Oman alan työelämään tutustuminen eri kulttuureissa on antoisaa. Kiitän kuntayhtymää ja oman oppilaitokseni johtoa mahdollisuudestani lähteä seurantamatkalle. Lähtiessäni Mummolasta Pasi ja Tero toivottivat opiskelijoita ja opettajia tervetulleiksi tulemaan kansainväliseen työvaihtoon.



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä



Vielä pari kahvilakuvaa:

Pieni osa Faron rannalla sijaitsevan Kahvila Pingüino Soul Pastelerian leivoksista...



...joista päiväkahville valikoitui tämä mangoleivos