

**Työssäoppiminen Magheraboy House Hotel- hotellissa
29.3.2012-10.5.2012**



Juri Miheichev

Olin työssöppimassa kuusi viikkoa Magheraboy House Hotel nimisessä hotellin ravintolassa osana kokin tutkintoa. Kun ensimmäisen vuonna kuulin että saamme tilaisuuden mennä ulkomaille suorittamaan työssäoppimista niin ilmoi itseni halukkaaksi lähteä kyseiseen reissuun.

23.3 lähdin yhden aikaan yöllä Ylivieskasta Helsinkiin pikajunalla joka oli perillä yhdeksän aikaan aamulla. Juna-asemalta pääsin linja-autolla lentokentälle josta kone lähti kello 13.30. Terminaalissa tuli vietettyä muutama tunti kun odottelin konetta.

Dublinin lentokentälle päästyäni jouduin odottolemaan taas kerran koska myöhästyin 15.20 linja-autosta Belfastiin. Ja kun sekään ei vielä riittänyt niin 16.20 linkku oli aivan täpötäynnä. Minulle oli viimeinen paikka, kirjaimellisesti. Belfastin asemalla törmäsin vielä yhteen ongelmaan kuljetuksessa sillä Coleraineen ei lähtenyt enää yhtään linkkuvuoroja. Onneksi törmäsin ainoaan ystävälliseen kuljettajaan koko maassa ja hän neuvoi ottamaan seuraavan junan. Vihdoin ja viimein sain kyydin Coleraineen ja onni jatkoi hymyilemistään kun sain hotellin johtajan, Trevor Clarken kiinni puhelimitse ja hän lupasi tulla asemalla vastaan.

Kun pääsimme perille Magherabuoy hotellin aulaan Trevor esitteli minut vastaanottovirkailijalle ja pienen selvittelyn jälkeen sain yhden hotellin vieraille tarkoitetuista huoneista ja seuraavana päivänä saisin avaimet siihen varsinaiseen huoneeseen jossa sain asua lopunajan siellä olosta. Huone jossa asun on osa alkuperäistä, yli sata vuotta sitten rakennetusta osasta hotellia. Suoraan sanottuna pidin enemmän siitä kuin hotellin vieraille tarkoitetuista huoneista.



Asuinpaikkani kuuden viikon ajan.

Keittiöllä oli välillä oli pieniä sekaannuksia ja hämmennyksiä yhteisymmärryksen puutteesta johtuen mutta ne oli pikkujuttuja ja ne kuitattiin naurulla ja parilla vitsillä. Paikka oli tosi iso ja henkilökuntaa pelkästään keittiössä on noin 8-10. Illalla on enemmänkin koska täällä on muutama vakituinen tiskari. Tällaiseen ei voinut mitenkään varautua sillä meno on aivan toisenlaista kuin koululla.

Kokit joiden kanssa työskentelin vakituisesti olivat bistrosta vastaava Matt, Pääkokki Paul ja leipomosta vastaava Graig.

Työpäivät olivat pitkiä, useimmiten 8-9 tuntia pitkiä ja kiireisin aika oli viikonloppuisin koska silloin on yleensä ihmiset varanneet tilat häitä tai juhlia varten.



Keittiön toiminnan keskus

Työ oli tosi intenssiivistä koska olin hieman pihalla välistä mitä Pääkokki Paul sanoo paksulla skotti-irlantilaismurteella ja välistä tulikin aika suoraa palautetta mutta se vain kuuluu asiaan ja Paul mainitsi möyhemmin että tällä alalla pitää olla niin sanotusti kapea katto eli keskittyä työhön ja antaa hetken tunnepurkausten olla omassa arvossaan.



Matt

ja

Paul

Portrushin kaupunki sijaitsee Pohjois-Irlannin rannikolla ja on rakentunut sataman ympärille tosin nykyisin sen suurin tulonlähde on matkailu ja kaupungissa olikin paljon Bed and breakfast hostelleja. Kaupungissa järjestetään paljon erilaisia tapahtumia joista kuuluisin on Northwest 200 moottoripyöräkisa joka tuo tosi paljon ihmisiä paikalle ympäri maata. Portrush on myös tunnettu golfkentistään ja se onkin tituleerattu golfin pääkaupungiksi koko Irlannissa.



Itärannikko

Muita kaupungin nähtävyyksiä oli Ramores Head niminen kallioniemi joka erottui muusta maisemasta rosoisilla, jyrkillä rinteillään ja harmailla seinämillään ja vihreällä laellaan. West ja East Strand Beach ovat kaksi todella pitkää hiekkarantaa jotka ylittää moneen kilometrin pituuteen nimensä mukaisesti kaupungin itä- ja länsiosassa.



Panoraamakuvaa Atlantista ja Portrushista