



## Erasmus+ prispevek

### POROČILO PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

Vse skupaj se je pričelo z nekakšnim zaporedjem izredno nepredvidljivih dogodkov, kot lahko tudi potrdi gdc. Krajnik. Celotna zadeva se je odvijala iredno hitro, saj je od odgovora restavracije do začetka dela pretekel le slab mesec dni. V tem času, sem si bil primoran urediti vse potrebno (stanovanje, prevoz, prtljago, ...), časa resda ni bilo veliko vendar se je na mojo srečo vse izšlo po pričakovanjih.

Stožiranje sem opravljal v eni izmed boljših in bolj prepoznavnih restavracij v Valenciji. Valencija kot taka, se precej razlikuje od okolja katerega sem/smo vajeni, zato sem se ze ob prihodu soočil z mnogimi tako kulturnimi kot jezikovnimi preprekami (ob prihodu nisem razumel dveh španskih besed). Občutek sem imel, da odkrivam novi svet; način življenja je popolnoma drugačen, okolje neznano, angleščina visoko prezirana, ...

Valencija kot taka je ogromna, deli se namreč na cirka 30 regij, izmed katerih mi je 29 do danes neznanih. Mesto kot tako pa na dodatnih 10-13. Restavracija v kateri sem delal in prav tako stanovanje kjer sem živel se nahajata v eni izmed bolj prepoznavnih, izjemno turistično privlačni regiji.

Zaradi namensko izbrane lokacije stanovanja, javnega prevoza kljub izjemni priljubljenosti in opcijah nisem koristil. Mesto Valencija, še zdaleč ni čisto, prijazno, ipd kot je oglaševano. Stari del mesta, del obale ter okrožje kjer sem delal so zaradi ogromne turistične mase skrbno vzdrževani, ostali deli mesta pa zaradi ogromne stopnje brezposelnosti popolnoma zanemarjeni ter celo nevarni v nočnih urah.

Španija (oz Valencija) kot taka ni draga, povprečni življenjski stroški so celo nižji kot v Sloveniji, vendar sem zaradi last minute rezervacije ter lokacije stanovanja svoje bivanje preplačal. Erasmus dotacija je bila sicer izredno dobrodošla, vendar z njo nisem pokrili stroškov bivanja (420€ / mesec + cca. 200-300€ tekočih stroškov na mesečni ravni).

Delo v restavraciji je bilo izjemno, predvsem pa drugačno od stvari, ki sem jih bil poprej vajen. Restavracija v kateri sem delal je praktično temeljila na študentih in stažistih, iz katerih so tekom usposabljanja delali izbor ter najprimernejšim ponudili zaposlitev (eden izmed slednjih sem tudi sam, izmed cca. 20 so nadaljnje delo ponudili trem).

Delo naj bi načeloma zajemalo 40h/ teden vendar so se tega držali le redki; zame je bil nekakšen normativ 85-90h/teden, s vsakim desetim dnevom prostim.



Znanje angleščine je bilo tudi v kuhinji izredno ubogo, vendar sem s pomočjo konstantne uporabe google translate-a svoje delo opravljal nemoteno.

Vodja kuhinje, Messias Esteban Tataj sodi med prepoznavnejše obraze Španskih kuharskih krogov. Sam michelinove zvezdice sicer ne drži, vendar je tri leta zapored delal kot Sous-chef v restavraciji iste družbe, kjer so jo uspešno držali (restavracija Contrapunto les Arts, kjer sem delal se zaradi finančnih omejitev s strani družbe ne poteguje za tovrstne nagrade, čeprav bi je bila zaslužna).

Stil kulinarike v Contrapunto les Arts je izrazito španski, oziroma natančneje nekakšna fuzija tradicionalne španske kuhinje z modernističnim pridihom (podobno kot restavraciji Strelec / JB).

Delo sem zaradi navedenih preteklih izkušenj pričel v hladnem delu kuhinje, na hladnih predjedeh ter aperitivih. Zaradi izjemne zagnanosti, pa me je že po dobrem tednu dela Sous-chef (Borja Martinez Rodriguez) vzel k sebi, kjer sem do konca stažiranja opravljal samostojno delo chef de partie, na partidi mesa in prilog.

Naučil sem se izredno veliko novega, širina znanja in receptov, ki sem jih absorbiral pa je preobsežna za vključitev v tekst (v primeru vprašanj, želje po receptih ipd. me lahko kontaktirate preko [erik.floki@gmail.com](mailto:erik.floki@gmail.com)).





Prostega časa je bilo izredno malo, saj je povprečen delavnik potekal vsak dan 10.30 – 17.30 & 19.00 – 2.00, 6 in pol dni na teden. Še tisto malo kar smo ga imeli, pa smo preživeli kot družina (kuhinjska ekipa + trije omenjeni stažisti), kar je pomenilo, da se v dveh mesecih kljub jezikovni prepreki enkrat nisem počutil osamljenega (skupna kosila, večerje, obvezno pivo in \*cigaret\* na plaži pozno ponoči po službi, tek pred biki v jutranjih urah po mestnih ulicah, ... ).

Po opravljenem stažiranju in ponujeni pogodbi za nedoločen čas, sem se odločil nadaljevati z delom, saj je to idealna priložnost za nadaljnje učenje.



**Slika 1 Nočni tek pred biki**



**Slika 2 Primer hladnega aperitiva**



**Slika 3 Ekipa PASS-a (hladnega dela kuhinje)**



**Slika 4 Primer hladne predjedi**