

## Erasmus+ prispevek

**Delovno mesto: strežba v restavraciji**

**Lokacija: Hrvaška, Crikvenica**

**Delodajalec: Restavracija Dida**

**Smer študija: 1. gostinstvo in turizem**

**Študent/-ka: Luka Cakiči**

Za opravljanje praktičnega dela izobraževanja v tujini, v Crikvenici, na Hrvaškem, sem se odločil na osnovi želje po pridobitvi mednarodnih izkušenj v gostinstvu, v katerem delujem že osemnajst let. Mednarodno študijsko izmenjavo pri izbranem delodajalcu sem opravil v okviru programa Evropske unije Erasmus+, ki je namenjen izboljšanju spretnosti in posodobitvi izobraževanja in usposabljanja mladih.

V prvem mesecu praktičnega izobraževanja sem spoznaval in se učil menija ter načina dela v restavraciji; usvojil sem veliko novih znanj o postrežbi ribjih jedi, še več pa predvsem o istrskih vinih in ponudbi 25 oljčnih olj v kombinaciji z različnimi jedmi. Stregel sem v angleškem, nemškem, hrvaškem, tudi slovenskem in malo celo v italijanskem jeziku.

Na lokaciji me je med štirimesečnim praktičnim izobraževanjem večkrat obiskala družina, kar mi je olajšalo privajanje na medkulturno okolje in zmanjšalo občutek osamljenosti.

Kuhinja in ponudba vrhunsko pripravljene hrane sta temeljni steber Restavracije Dida. Chef kuhinje Alex Relja je izkušen kuhar in vodja, ki zanimivo, kljub temu da je vegeterjanec, pripravlja odlične mesne jedi, ki jih tudi pokusi ne. Ima izjemen občutek za okuse in kombinacijo različnih začimb, sestavin.





Delo v strežbi je bilo triizmensko. Jutranji del je obsegal pripravo in postrežbo zajtrka gostom nastanitvenega obrata Bed and Breakfast Saint Alliance, ki se nahaja v prvem nadstropju nad restavracijo. Gostom je na voljo kontinentalni zajtrk z bogato izbiro lokalnega sezonskega sadja in z možnostjo izbire brezglutenskih izdelkov. Poleg priprave kave in čaja ter priprave in pospravljanja miz, v jutranji izmeni poteka intenzivno urejanje okolice in vrta ter predpriprave za kosila.

Zaradi visokih poletnih temperatur v času kosil po večini nismo stregli kosil *a la carte*. V tem času je delo v strežbi obsegalo: polnjenje hladnilnikov s pijačami in polnjenje vinskih hladilnikov, poliranje pribora, čiščenje stekleničk olivnega olja, priprava pomožnih miz, razporeditev rezervacij, priprava posod in stojal za penino.

Večerje so predstavljale glavni del delovnika za natakarja. S strežbo večerij smo začeli ob 18. uri in končali okoli polnoči. Strežba je potekala samo na terasi, razen v primeru slabega vremena. Rezervacije (mize) so se razdelile med 5 natakarjev, vsak je stregel 3–4, odvisno od rajona. Natakarjem sta pomagala dva pomočnika, ki sta si mize na terasi razdelila na dva enakovredna dela. Pijačo je pripravljval šankist. Hostesa je sprejemala goste in jih pospremila do miz. V primeru gneče je tudi aperitiv in vodo gostom ponudila hostesa. Strežba je obsegala ponudbo *a la carte* in degustacijske menije.

Kot natakar sem se gostom najprej osebno predstavil, potem pa jim ponudil meni ter opisal dnevne specialitete. Vinsko spremljavo sem izbiral po lastni presoji in občutku. Prav tako olivna olja.

V nadaljevanju bom opisal konkreten primer strežbe mize za 2 osebi, in sicer gostov iz Luksemburga. Ta primer izpostavljam, saj obsega največ gostinske ponudbe (pozdrav iz kuhinje, hladna predjed, topla predjed, glavna jed in sladica) v enem večeru. Komunicirali smo v angleškem jeziku. Gosta sta bila na letnem dopustu; naročila sta štirihodni degustacijski meni z vinsko in oljčno spremljavo. Ker gosta nista poznala lokalnih vin, stregli pa smo le lokalna, sem uvodoma preveril, kakšne sorte jima sicer ustrezajo. Tako sem dobil uvid v njun okus in jima svetoval pri vinski spremljavi. Takoj po hladni predjedi smo skupaj ugotovili, da je bilo moje priporočilo zelo dobro sprejeto, kar je pomenilo, da sta se mi gosta za nadaljnji potek večerje in vinske spremljave povsem prepustila. Enako je potekala zgodba oljčnih spremljav. Tukaj bi izpostavil posebnost Restavracije Dida, saj so s to zgodbo – s svojim širokim izborom visoko kakovostnih in nagrajenih istrskih olj – edinstveni v regiji. Gosta sta bila z gastronomskim doživetjem tako navdušena, da sta mi, prav tako pa glavnemu chefu, ponudila službo v Luksemburgu, kjer sta lastnika restavracije. Tovrstni primeri, kjer so bili gostje ob odhodu iz restavracije tako zadovoljni z mojim delom in smo povrh še navezali osebni stik, so bili zame svojevrstna nagrada za trud in strokovnost.



Izkušnjo opravljanja praktičnega dela izobraževanja v tujini bi ocenil kot zelo dobro in bi jo priporočil vsem študentom. Po štirimesečnem delu na Hrvaškem ocenjujem, da sem nadgradil svoje znanje v strežbi, predvsem v segmentu morske ponudbe in lokalnih oljčnih ter vinskih spremljav, okrepil sem svoje medkulturne kompetence in mehke veščine, kot so komunikacijske sposobnosti, znanje tujih jezikov, timsko delo, delo v medkulturnih skupinah. In prepričan sem, da sem si s tem odprl nadaljnje možnosti poslovnega sodelovanja.

Velik izziv so mi na začetku predstavljali novo delovno okolje, medkulturne in jezikovne razlike, a sem kmalu uspel najti stik z ostalimi in se enakovredno vključiti v novo delovno okolje.