



## Erasmus+ prispevek

### CONSTANTINOU BROS HOTELS, CIPER

#### JULIJ

Drugi mesec je že skoraj mimo in s tem tudi prva polovica najinega bivanja, uživanja in dela na vedno sončnem Cipru. Ja vedno sončnem, saj niti 1x še ni deževalo in po besedah domačinov do novembra tudi NIKOLI ne bo. Do zdaj nama je prav lušno in moram reči, da tukaj kar uživava. Navadila sva se na okolje, vročino (nad 40 °C), družbo, delo, najtežje pa nama je pranje lastnega perila.

Kako pa je kaj z delom? Zdaj je malce drugače, saj je hotel popolnoma poln in moramo malo bolj poprijeti za delo. Zaradi tega sva delala skoraj 3 tedne brez prostega dneva in naredila tudi nekaj nadur. Druga posledica polnega hotela pa je, da imamo sedaj zajtrk v dveh restavracijah - spodnji in zgornji (kjer je bila ponavadi samo večerja). Tako da zdaj delava oba za zajtrk, prej sem bil jaz zadolžen za kosilo, Nejc pa je delal pri večerji. Zajtrk v zgornjem nadstropju, kjer delava z Nejcem je »superior«, kar pomeni, da so pri nama gostje, ki so plačali več in imajo all inclusive. Kljub temu pa ne dobivava napitnin, čeprav sva po besedah gostov tako zabavna in prijazna. Najin dan se začne z vstajanjem ob 5-ih zjutraj ali malo čez, kar je za naju pre zgodaj in najtežji del dneva, potem pripraviva vse za bife, tako topli del kot mrzli ter preveriva, da je vse tako, kot je treba, saj določeni zaposleni niso tako pozorni na detajle. Midva pa se potrudi in te detajle izboljšuje, kar pa sta opazila tudi glavni chef in glavni menedžer. Tako sva dobila nekaj plus točk pri chefu in naju ima zdaj bolj rad kot prej, ko smo imeli kakšen spor več. V času zajtrka skrbiva za bife ter gostom pripravljava razne omlete, jajca na 1001 način ter izpolniva kakšne posebne želje.

Na splošno se v kuhinji ni veliko spremenilo, kjer še vedno vladajo praški, ampak na tem področju ne moremo veliko spremeniti. V kuhinji se nam je pridružil nov fant iz Nepala. Star je približno toliko kot midva, 19 let, in pripravlja tradicionalno nepalsko ter kitajsko kuhinjo. Pripravlja samo večerje in ima poseben kitajski kotiček. Ravno včeraj je pripravil odličen suši (preverjeno ... večkrat ☺).

In da ne pozabim opisati še najinega preživljanja prostega časa. Glede na to, da delava od 6.15 zjutraj pa do 3. ure popoldne, imava vsak dan pol dneva prostega oz. sva na »off«. Drugi delajo večinoma »split« - kar pomeni malo zjutraj, malo zvečer, kar seveda nikomur ni všeč, saj nimajo nič časa zase. Midva pa prosti čas seveda še kar preživljava v fitnesu ali pa na plaži. 29. in 30. 7. sva se udeležila tekmovanja Paphos survivor. To so nekakšne fitnes igre ter tek čez ovire, podobno našemu Oviratlonu, le da je njihov malo krajši ter z manj ovirami. Naučil sem se tudi wakeboardanja, Nejca pa nekako ni mikalo, da bi poskusil. Tako da moram reči, da sva kar aktivna ves čas. Prejšnji teden naju je obiskala Nejčeva družina ter trije moji prijatelji, s katerimi smo potem, čez dan in čez noč, navdušeno spoznavali Paphos in njegove atrakcije.

To je to od naju za julij, se slišimo čez 1 mesec.

Lep pozdrav,



Igor & Nejc

## AVGUST

No, pa smo že pri koncu tretjega meseca najinega bivanja malo nižje od Slovenije. Počasi se bliža že zadnji mesec in po pravici povedano že kar nestrpno čakava, da odrineva domov. Najbolj seveda pogrešava način pranja oblačil najinih mam, po katerem so oblačila mehka ter dobro domačo hrano (Hotel MAMA). Zaenkrat še vztrajava pri zajtrku, saj naju drugam ne spustijo, ker sva tako zelo dobra. Glede dela se ni prav nič spremenilo, zato nama je postalo rahlo dolgočasno. Vsako jutro je ista procedura, tako da nama je to postala že nekakšna rutina in postajava robota. Glede na to, da že veliko veste o tem, kakšen je najin povprečen dan, vam bom še enkrat zelo na kratko osvežil spomin.

Zjutraj vstaneva okoli 5. ure zjutraj (kar je še vedno NAJVEČJI problem), pojeva zajtrk, si umijeva zobke in greva okoli 6-ih na t. i. avtobusno postajo za Alcatraz št. 1 (Athena Royal Beach Hotel). Tako ji namreč pravijo naši vozniki. Ko prideva na delovno mesto, je Nejc odgovoren za pripravo toplega dela bifeja (klobasice, jajca, paradižniki, texas strawberries), Igor pa zunaj pripravi bife (postavi vse na svoje mesto - narezke, sire, hladne jedi, sadje ter dekoracijo). Ob 8-ih pa se »predstava« začne. Zajtrk traja od 8.00-11.00 (za menedžerje do 11.30). V najino »predstavo« je vključena priprava raznih omlet, jajc na 1001 način, palačink, vafeljev ter stalno preverjanje in skrb za bife. Goste spotoma tudi zabavava, zato najinemu pultu za omlete pravijo kar »stage« in midva sva »entertainer cooks«. Najina spontanost, dobra volja in šale jim poleg zajtrka polepšajo jutro, a na žalost dobivava samo plus točke in nič napitnin ... Ko se zajtrk zaključi, pospravimo bife in začne se priprava za naslednji dan. Na žalost nama hotel ne nudi dovolj možnosti za izboljšanje najinih sposobnosti (naučila se bova bolj malo). Zna pa zmešati Knorr praške do mililitra natančno. Najino delo se konča ob 14.30 ali 15.00. Zaenkrat je to edina pozitivna stvar, saj sva vse popoldneve prosta. Prosti čas si še vedno zapolnjujeva s fitnessom, uživanjem na plaži in privoščiva si rahlo več spanja kot na začetku. Zadnje čase si šef zamišlja kar nekaj dokaj »zanimivih« oz. vprašljivih idej. Za naju je to pomenilo kar veliko dodatnega dela. Od začetka smo zelo pazili, da čim manj hrane zavržemo, po zadnjem obisku »velikega šefa« pa spet pripravljamo ogromne količine, kar seveda pomeni, da veliko hrane vržemo v smeti. Zanimivost in hkrati ironija pa je ta, da nekatera živila (klobasice, slanina, toasti ...) ponovno uporabimo naslednji dan?!?!

Vsi (tudi šef) pa so zelo zadovoljni z najinim delom in sva že dobila ponudbo, da bi prišla naslednje leto ponovno nazaj, če bi bilo to možno. Nekega večera smo šli na večerjo v zelo dobro lokalno restavracijo 7 St. Georges Tavern, kjer sva se malo pozanimala, kako izgleda njihova kuhinja itd. Ko je najin šef opazil najino zanimanje za delo v omenjeni restavraciji, nama je takoj ponudil delo, in sicer pomoč ter mogoče vodenje restavracije, ki jo bo odprl na novo. Zanimivo je, da večino stvari prideluje na domačem vrtu, od olja, zelenjave do vina.

To je zadnje poročilo iz najine strani, se vidimo kmalu!

Igor & Nejc - THE BREAKFAST TEAM!



BIOTEHNIŠKI  
IZOBRAŽEVALNI  
CENTER LJUBLJANA

Sofinancira program  
Evropske unije  
Erasmus+

