

# GODE EVALUERINGER FRA KRESNE FRANSKE KJØKKENSJEFER

## GODE EVALUERINGER FRA KRESNE FRANSKE KJØKKENSJEFER

Med opplevelser fra eksklusive slottsrestauranter, spahotell og sjømatrestauranter med trøkk i kommer de femten elevene fra Ørskog vidaregåande skule som har vært utplassert i Frankrike, tilbake med svært gode evalueringer.

Utfordringene sto virkelig i kø for elevene som nettopp er kommet hjem fra tre ukers utplassering i franske restauranter.

Men samtlige elever takla oppgavene med glans! Både rutine oppdrag som det å renske kamskjell til 1600 personer en dag ? og gjett hva som var oppgava neste dag; å renske kamskjell til ?bare? 900 personer ? og mer sofistikerte oppgaver ble utført til kjøkkensjefenes store tilfredshet. Tilbakemeldingene er at de norske elevene er kreative og positive ? og ikke minst høflige og samarbeidsvillige. Dette er så klart gode kort å ha på hånda for disse elevene som i disse dager forhandler om lærekontrakter med lokale bedrifter.

Været var fint og omgivelsene idylliske ? men med franske arbeidstidsordninger ble det begrensa mulighet til å nyte omgivelsene. I Frankrike jobber man fremdeles delte skift. Arbeidsdagen starter rundt klokka åtte. Etter lunch er det noen timers pause før det er klart for ny innsats rundt klokka seks. Arbeidsdagen er slutt ? når siste gjesten er ferdig og det sier seg selv at det kan variere mye. Etter disse opplevelsene setter elevene virkelig pris på arbeidstidsordningene her hjemme.

Men selv om det var hardt arbeid, så hadde vi det også utrolig gøy er den enstemmige oppsummeringa fra elevene.



2007.05.15 11:50  
Nei