

# FÅR-I-KÅL PÅ MENYEN PÅ CAYMAN ISLANDS

## FÅR-I-KÅL PÅ MENYEN PÅ CAYMAN ISLANDS

Etter tre ukers svært vellykket utplassering på Brac Reef Resort på Cayman Islands er elever og lærlinger fra Ørskog vgs nå tilbake i norsk vinter.

I følge deltagerne var utplasseringa svært nyttig når det gjaldt faglig utbytte. Her var det mange impulser å ta med hjem. Hotellet hadde organisert arbeidet på en fremragende måte og de norske fikk delta fullt ut i alle aktiviteter på kjøkken og i restaurant.

Aktivitetene i de ukene vi var der var svært varierte. Hotellet var stort sett fullbooka og i tillegg var det full innsats siste arbeidsdagen med å servere buffé til 200 personer med landets undervisningsminister i spissen i anledning at den første høyskolen på øya ble åpnet.

Maten som ble servert på hotellet var eksotisk ? krydra på andre måter enn vi er vant med ? men svært velsmakende. Og deltagerne hadde en betydelig samling notater og oppskrifter med seg hjem.

Til ære for gjestene fra Norge laga også kjøkkensjefen en spesiell buffé en dag med spesialretter fra seks ulike karibiske land. Det var utrolig godt ? ikke mye rester etter det måltidet - selv om porsjonene var rikelige!

Som takk så tilberedte elever/lærlinger og lærer fra Norge norsk mat. Hotellgjestene som fikk smake får-i-kål var svært fornøyde og ønsket å smake det flere ganger. Får-i-kål falt så til de grader i smak at det heretter får fast plass på buffeen en dag i uka ? men som kjøkkensjefen sier ? det blir med litt karibisk vri ? for bare salt og pepper som krydder blir i tammeste laget for karibiske ganer.

I tillegg til topp utbytte rent faglig, så var deltagerne selvsagt langt fra misfornøyde med tilbudet av fritidsaktiviteter midt i januar; med soling, bading og snorkling ? med haier og barracudaer. Innkvartering var i en stor leilighet rett på stranda.

Ledelsen ved hotellet var så fornøyde med innsatsen til de norske at de ønsker at dette blir en fast tradisjon i årene framover.

Og når det gjelder våre forventninger til utbytte av denne utplasseringen så var de selvsagt høye ? men de ble innfridd langt over det vi kunne drømme om. Dette kommer vi til å gjøre mye for å kunne fortsette med som et tilbud til kokk og servitørlærlinger i framtida. Vi tror det kan være et viktig rekrutteringstilbud i en bransje som sliter med å få tak i nok fagfolk. De restaurantene/hotellene her i regionen som valgte å støtte lærlingene sine slik at de fikk oppleve dette får i hvert fall svært motiverte og positive lærlinger hjem igjen.



2008.01.28 11:42  
Nei