Tyskland

Uge 1

Mandag var til hygiejne kursus , det var spændene og være til jeg forstod ikke alt af hvad der blev sagt men nogen ting gjorder jeg lidt, efter kom jeg så hjem igen og kiggede rundt i området

Resten f ugen Var jeg på arbejde og fik sadt mig ind i hvor alt det var henne af og lærte menuen hvordan den var , jeg fik lært nogen nye kniv tips og hvordan man skræller hurtigere end jeg var van til jeg blev meget hurtigere i et køkken lærte de andre at kende og blev taget helt vildt godt taget imod og jeg var i lübeck og kigge

Uge 2

Jeg fik lov til at arbejde i flere dage og morgen vagter, jeg blev taget mere ind i tingene der hvor jeg havde station var i salat og dessert og det var jeg rigtig glad for fordi fik lov til at lave rigtig meget jeg havde altid et eller andet jeg kunne lave jeg lave tit sådan nogen ting til møder eller fester der var på stedet , det var mange forskellige ting og jeg lærte nogen af tingene uden af og jeg mere jeg havde lavet jo mere fri hånd fri jeg af dem det var rigtig fedt jeg lærte så mange nye ting og nye måder på hvordan du kunne gøre tingene , jeg mødte altid ind lidt før og så gjorder tingene klar til de andre med spande og skærebræt og det der skulle være der, der var meget læreridt og var ude og spise og sådan lidt hygge når jeg havde fri

Uge 3

Jeg fik lov til en hel masse der og havde mange morgen vagter og kunne mærke jeg blev hurtigere og hurtigere og bedre til det jeg skulle og kunne huske det meste af tingene og ham jeg havde med mig på siden fik mere og mere tiltro til mig og overladt nogen gange bare tingene til mig , jeg fik meget mere selvtillid i køkkenet og til mig selv og troede meget mere på mig selv og fik det rigtig godt med alle de andre jeg følte mig med i temaet og man lærte og tjerne at kende rigtig godt der alle havde et rigtig godt samarbejde sammen , sidste havde jeg morgen vagt og havde fri kl 14:30 og jeg fik talt med chefen og sådan lidt og han havde ikke noget negativt at sige til mig og det var rigtigt godt

Hele min tur var så fantastiks jeg glæder mig rigtig meget til at komme der ned igen

- Hvad jeg har lært af stedet

Jeg har lært rigtig meget personligt , jeg har fået så meget selvtillid omkring alt og mig selv i køkkenet jeg fik set sider af mig selv som ikke vidste jeg havde og ting jeg ikke lige vidste jeg kunne

Fagligt og jeg lært nye måder og gøre tingene på og tingene på en hurtig og god måde så tingene også blev gode og ikke blev sådan noget slæset noget , nye metoder på at holde kniven så du kan skærer tingene hurtigt og alle mulige af de tips man kunne få

- Har opholdet i tyskland påvirket min fremtidsplaner/drømme

Ja det har det klart jeg ved ikke om jeg vil blive i tyskland når jeg er helt færdig men jeg vil klart tage min elevplads der nede det er helt sikkert jeg ved ikke om det bliver i 1 år eller alle årene men vil helt sikkert der ned efter sommerferien og så må vi se hvor det bringer hen

- Vil du anbefalde andre at tage af sted

Ja det ville jeg helt klart gøre jeg tænker at hvis du får muligheden skal du helt klart gøre det fordi det er chance du får og du kan ikke gøre det om når du har sagt nej til det, det er den bedste beslutning jeg har taget i mit liv det var at tage til udlandet og prøve krafter af

- Hvad har du laver i fritiden

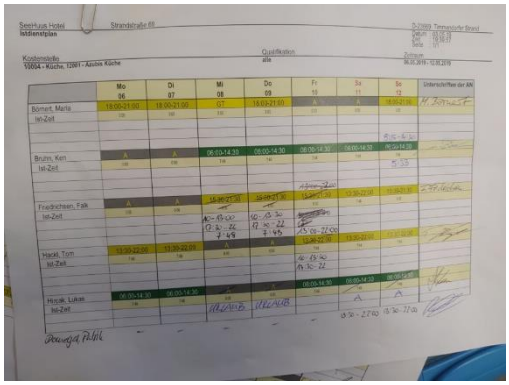
Jeg har lavet rigtig meget været ude og shoppe og på stranden været sammen med nogen af dem fra hotellet og været i lübeck og kigget rundt der , været ude og spise og bare hygget på værelset jeg har haft en tid som ikke har her hjemme i danmark når jeg ikke er på arbejde fordi hjemme i danmark er der familie og alt muligt andet man skal men i tyskland har man faktisk tid til sig selv og have det godt jeg ved godt jeg kommer til at savne danmark men tyskland er bare hyggelig på en anden måde end danmark er og det kan jeg godt lide

- Hvordan gik det med at købe ind og lave mad

Nu skulle jeg ikke lave mad selv da jeg fik mad på hotellet men jeg var da nede i super market og køber små ting hver dag næsten og der var ingen problemer der det er næsten det sammen i danmark som i tyskland.

KROPOLIS

Friedrichsen
Hackl
Börnert
Domeyer
Wojciechowski
Wolf
Bruhn
Hircak
Dorin
Issa
Larsen
VA
MO
DI
MI
DO


SeeHuus Hotel
Istdienstplan
Strandstraße 66
Kostenstelle
10004 - Küche, 12001 - Asiatische Küche
Qualifikation
alle
Zeitraum
Mo 06
Di 07
Mi 08
Do 09
Fr 10
Sa 11
So 12
Unterschriften der AN
Börnert, Maria
Ist-Zeit
Bruhn, Kerr
Ist-Zeit
Friedrichsen, Falk
Ist-Zeit
Hackl, Tom
Ist-Zeit
Hircak, Lukas
Ist-Zeit

SEEHUUS
HOTEL