**PRAKTIČNO USPOSABLJANJE V AVSTRIJI 2021/2022**

Z aprilom se zaključuje moje petmesečno praktično usposabljanje v Avstriji v okviru programa Erasmus+. Ker to ni moja prva izkušnja s tem programom, sem vedela, da ne bom razočarana. Odpravila sem se z namenom, da si naberem mednarodnih izkušenj in znanja ter spoznam nove ljudi in novo okolje.

Delala sem v trizvezdičnem hotelu v malem mestecu imenovanem St. Anton am Arlberg na zahodu Avstrije. Bila sem del prekrasne ekipe v kuhinji, ki me je ves čas podpirala in spodbujala pri delu. Moje naloge so bile predpriprava dnevnih sladic za večerjo in za coffee break-e, izdelava rojstnodnevnih tort in posebnih sladic ob praznikih ter a la carte sladic. Delo je potekalo v dveh izmenah, polovica izmene v dopoldanskih urah in druga polovica v poznih popoldanskih urah. Opoldne sem svoj prosti čas namenjala smučanju na prelepih strminah, dolgim sprehodom, spoznavanju novih ljudi in njihove kulture.

Do sedaj sem si nabrala že kar nekaj različnih izkušenj z delom v različnih obratih gostinstva. Delala sem v restavracijah, slaščičarnah in hotelih. Spoznala sem, da je sezonsko delo v hotelih eno izmed najtežjih in napornih oblik mojega poklica. Vse je odvisno od količine in zahtevnosti gostov, ker to posledično vpliva na količino in zahtevnost dela. Vedno več ljudi ima dietetične posebnosti, kot so npr. celiakija, različne alergije in intolerance. Naša naloga je, da poskušamo ugoditi vsem, kar ni vedno najlažje. Sama sem to vzela kot pozitivno motivacijo in ob tem postala iznajdljivejša, učinkovitejša in hitrejša.

S petmesečno prakso nisem nadgradila samo tehničnega znanja v kuhinji, temveč tudi znanje na osebnostni ravni, saj sem postala samozavestnejša, učinkovitejša in kreativna. Nadgradila sem tudi znanje o nemškem jeziku. Poleg vseh izkušenj, ki sem jih doživela, se mi zdi najbolj pomembno spoznanje, da rast ne pride iz cone udobja. Ko te nekaj ustraši, se ne smeš obrniti, temveč moraš iti naprej in to izkusiti.

Katarina Ana Hiti

