# Praktik Food

ons, 09/06/2010 - 15:37 Gunilla Ödin

- Utveckling [1] |
- Arbete [2]

Under tre veckor i maj genomförde jag en arbetspraktik på Food restaurang och catering. Detta för att lära mig mer om hur det fungerar i ett storkök. Om jag ska gå vidare med min dröm om egen lunchrestaurang/affär så är det en hel del jag behöver lära mig.

Redan första dagen fick jag en utmaning... Jag fick en stor burk bönor i händerna som kocken ville att jag skulle göra något av. Jag som sällan eller aldrig använder bönor, även om jag tycker det är gott! Frågade vad hon ville att jag skulle göra? "Inventera förrådet och se vad som finns!", fick jag till svar. Sagt och gjort, jag snodde ihop en bönsallad och om den gick att äta eller inte vet jag inte, men det var väldigt nyttigt och lärorikt och dessutom väldigt roligt att få förtroende att göra något eget. Liknande utmaningar fick jag under hela praktiken och jag kan verkligen påstå att jag lärde mig massor, för det smakade bättre o bättre. Så himla skoj!!! Jag trivdes verkligen alldeles toppen och det kändes som jag "kommit hem" när jag var i köket. Även om benen värkte varje kväll jag kom hem så stortrivdes jag och det är nog detta jag vill jobba med framöver.

I första hand hjälpte jag till med salladsbuffén till luncherna men jag fick även hoppa in och vara en hjälpande hand på en hel del cateringbeställningar. Vissa dagar var det rätt körigt men på nåt sätt lyckades vi få allt att gå ihop och levereras. EN bra erfarenhet och lärdom var det också att se hur arbetet planeras och läggs upp för att det ska flyta så bra som möjligt och för att maximalt utnyttja de resurser som finns i ett kök, så som spis och ugn.

Det jag tror jag lärde mig mest om var nog ändå smaksättning, hur man kan känna vad som saknas, vad som behövs läggas till och att inte vara rädd för att krydda ordentligt. Fick också lära mig att socker tar fram smaker och det behövs inga mängder, jag som varit livrädd för att över huvud taget fundera på att sockra maten... =)
Har dessutom fått lite feedback från kocken, Anna-Märta, som säger: "Du är en underbar människa med mycke talang. (Men är som en svamp!) Som suger åt sig allt du kan, när det gäller allt inom matlagningen." Jätteskoj!!

Sedan blev jag även lite "vassare" med kniven. Nu är jag raskare och kan skära lite finare... En lärdom runt knivar är väl hur viktigt det är att kniven är riktigt VASS!!

Så sammanfattningsvis, Jag gillar kök och matlagning!
Nu jobbar jag vidare med min affärsplan och så ska vi se om jag inte kan sätta mina planer i verket efter sommaren.

**Källa till webbadress:** http://xn--din-rna.se/blogg/praktik-food

**Länkar:**
[1] http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/utveckling
[2] http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/arbete