1. *hónap*

*Szept.11- okt.8 🡪 1 iskolai és 3 gyakorlati hét:*

Szeptember 10-én este érkeztünk meg Bar le Duc-be az iskolába. Másnap a régebb óta kint élő magyarok fordítottak nekünk, elmondták, hogy mire kell figyelni, s minden fontos dolgot, amit tudnunk kellett. Az első iskolai héten csak ismerkedés volt az iskolával, az osztálytársakkal, és a francia nyelvvel. 12 magyar és 22 lengyel van az osztályunkban. Szeptember 14-én mindenkinek el kellett hagynia az iskolát és abba a városba kellett mennie, ahol a munkahelye van. Én Nancyba kerültem, a **La Chamade** étterembe. Még aznap bementem a munkahelyre, a főnökömmel megbeszéltük, hogy mikor kell kezdenem a munkát. Nagyon segítőkészek voltak, szerencsére tudnak angolul, így könnyen megértettük egymást. 15-én már kezdenem is kellett. Délelőtt 10.30-kor nyit az étterem. 2 szervízben kell dolgozni, este 19.00-kor kezdődik a második szerviz. A főnököm megmutatta, hogy milyen feladatokat kell majd ellátnom. Az étterem menüjét is átbeszéltük angolul, és persze franciául is, mert ezen a nyelven is meg kellett tanulnom az ételek nevét. A kiejtés elsőre kicsit nehézkesen ment, de a harmadik héten már teljesen jól ki tudtam ejteni a francia ételneveket. Sikerült néhány fontos mondatot is megtanulnom, amit egy pincérnek tudnia kell. Ha éppen nem volt vendég, akkor a főnökkel leültünk és átvettük a rendelés felvételt franciául, és ezt eljátszottuk többször is. Pár nap után már fejből tettem fel ezeket a kérdéseket a vendégnek, habár ha visszakérdeztek, akkor bajban voltam, mert nem igen tudtam, hogy mit akarnak. Ha néha-néha a szavakból meg is értettem, hogy mit akarnak rendelni, akkor a válasszal volt problémám. Az első két hét kicsit nehezen ment, de aztán egyre könnyebb volt minden. Az étterem a Stanislas térhez van közel, ami sok turistát vonz , különösképpen, ha rendezvényeket szerveznek a térre. Így az étterembe szoktak érkezni foglalások, 20-30, de akár 50 fős csoportra is. A második héten egy 55 fős csoportot kellett kiszolgálnunk, ez nem kis türelemmel, és sok munkával járt. Ha a csoport ugyanazt ette minden fogásra, akkor nem volt olyan nehéz dolgunk, de mikor 50 emberre külön-külön fel kell venni a rendelést… na, hát az emberpróbáló. És az a rengeteg pohár és evőeszköz, amit el kell törölgetni a végén. Már csak a látvány feldobja az ember kedvét. Vannak ám jó élmények is, amikor a vendég 5€ borravalót tesz a zsebedbe. Nem is a pénz, hanem az elismerés, a megbecsülés, ami nagyon jól tud esni. Ha pedig franciául szóltam a vendégekhez, már nyert ügyem volt, mosolyogtak, kérdezgettek, sokkal lazábban és jobban ment így a munka. Volt olyan vendég is, akinek hiába mondtam, hogy csak kicsit beszélek franciául, akkor is beszélt tovább szép francia akcentussal, és még azt sem értettem, amit kellett volna. Az étterem kedden és szerdán zárva van, ilyenkor elmegyek vásárolni, főzök valamit, felfedezem a várost.

A magyarok, akik itt élnek Nancyban nagyon jó fejek, segítenek, ha van valami kérdésünk, problémánk, és egyszer-kétszer össze szoktunk jönni és főzünk valamit.

Október 9-én vissza kell mennünk Bar le Duc-be az iskolába, reggel 10-re ott kell lennünk és kezdődnek is az órák. Két csoportra vagyunk osztva, így nem minden osztálytársunkkal tudunk találkozni, mert másik hétre vannak beosztva. Eddig minden rendben van, jól érzem magam.