

Bremen 2017

Vi er en gjeng på 9 elever fra Strinda Videregående skole som er utplassert i Bremen, Tyskland. Vi er to fra idrettsfag, tre konditorer, to kokker og to fra kjøttfag. Vi skal jobbe her i 3 uker. I løpet av oppholdet skal vi oppdatere med logger og bilder.



Vi landet lørdag formiddag og dro med trikk til gjestehuset. På kvelden var hele gjengen ut å spist på restaurant med lærerne. Søndag og mandag gikk med til å få sightseeing byen og besøke bedriftene vi skulle jobbe hos.

Onsdag til fredag var vi i gang med jobbingen ute i de ulike bedriftene. Tirsdag og fredag så var noen av oss på Waterfront som er et stort kjøpesenter litt i utkanten av Bremen.

Her er en kort oppsummering av elevene og våre arbeidsplasser.

Linnea Ånonli Hummelvold



Cafe hauptmeier

Onsdag: Begynte med å lage små terter som var fylt med marsipanfyll med solbær smak og pyntet med ferske bær å dekket i aprikos lake. Etter det kokte jeg opp rabarbra og appelsin pure å silte det, også laget vi basilikum bunner som skulle brukes til avocado kakene. Så laget

jeg sukkerbunner som skulle brukes til moussekake til hotell lunsjen og mens kakebunnene avkjøltes så begynte vi med å lage sjokolademoussen som skulle brukes til. På slutten av dagen så lagde vi små eplekaker og laget noen kjeksbunner til neste dag.

Torsdag: Startet med å lage frokostkaker med rosiner, appelsin og sukat. Etter det kokte jeg epler i vann, kanel og sukker som skulle brukes til en kake bestilling. Så ble det en del oppvask som ble gjort. Så skulle jeg jobbe med en annen person som satte meg til å pakke in kaker og bunner på fryseren. Rett etter lunsj skulle jeg lage banan og appelsin kake til cafeen, og begynte med å koke en banan masse med appelsinskall å mens jeg kokte det forbredte hun andre resten av røren. Siste jeg skulle gjøre for dagen var å lage kakebunner (sukkerbunner) både vanlige og en runde med sjokolade bunner.

Fredag: Startet med å ordne bunner til sjokolademousse kake i former og forbrede plast kant i formene, så begynte jeg med moussen av mørk sjokolade og melkesjokolade med appelsin smak. Når jeg var ferdig fylte jeg formene og satte de på frys. Etter det så lagde vi is med sjokolade kuler og en is med aprikos smak. Så pakket jeg sjokolade pynt i esker. Så avsluttet jeg dagen med å smøre terte former med hvit sjokolade

Jørgen Engdal



Canova

Onsdag 2. mars 2017

I dag var min første dag på Canova restaurant, så siden at det var min første dag så fikk jeg veldig lette oppgaver. Det jeg gjorde i dag var at jeg skrelte Asparges, kuttet dem i tre og blansjerte dem. Deretter så skrelte jeg 5000 sukker erter og blansjerte dem også. Så satt jeg

rødbeter på koking, og til slutt så skulle jeg skrelle 150 Cherry tomater. Kuttet et lite kors på bunnen av hver tomat og blansjerte dem slik at skalle ble lettere å skrelle av. Det var min første dag på Canova restaurant.

torsdag 2. mars 2017

Dagen i dag gikk veldig rett fram. Siden at det var buffet som var på menyen så var det ikke så mye for oss å gjøre under service. Men før service så fikk jeg i oppgave i å lage pesto. Pestoen besto av salat, hvitløk, sjalottløk, olje, salt, nøtter og rosiner som jeg kjørte i blender. Andre oppgaver som jeg hadde var å kutte rødbeter i terninger, hjelpe til med å lage potet mos, kutte chili, blande sammen en salat med rødbeter, gulrot, sukker erter, asparges og skrelte tomater. Under service så var det ikke så mye å gjøre utenom å fylle opp maten og å vaske ned kjøkkenet.

Fredag 3. mars 2017

I dag var den mest interessante dagen så langt. Jeg fikk ansvaret for salatene som skulle til lunchen på søndag. De salatene besto av egg salat, kylling salat og reke salat. Etter det så skulle jeg lage 6 tyske paier, tre av dem inneholdt løk, purreløk, bacon og bechamel saus. De tre andre inneholdt løk, purreløksblanding, fennikel, paprika og bechamel saus. Etter det så var det bare vaske jobben som gjenstod.



Lørdag 4. mars 2017

I dag så startet jeg dagen med at jeg skulle skjære fennikel i tynne skiver. Deretter så skulle de blandes inn med honning, brunsukker, salt og sennepsfrø, slik at de fikk en god søt smak. Etter den oppgaven så kuttet jeg diverse grønnsaker som, vårløk, rosenkål og blomkål. Etter

det så var det ikke så mye jobb utenom at jeg hjalp til med å legge opp rettene som skulle ut. Etter det så vasket ned kjøkkenet og dro hjem.

Tora Hestdal



Emma am see

Jeg jobber på Emma am see, det er en restaurant der de lager alt fra pasta til kaker til desserter. Restauranten ligger midt i Burgerpark og er et idyllisk sted. Denne uken har jeg blitt kjent med stedet og fått jobbet med ulike desserter og pynting av forskjellige kaker. Personalet er kjempe hyggelig og trives veldig godt. Jeg ser frem til de neste 2 ukene, men håper å få litt mere å gjøre.



Stina Moen Aune



Konditorei Stecker

I disse tre ukene skal jeg være utplassert på Konditorei Stecker. Jeg startet på jobb på onsdag kl 05.00. Jeg jobber til litt over 13.00. I løpet av den første uka har det ikke vært så mye å gjøre, så jeg har for det meste sett på at de har gjort forskjellige ting. Jeg har vært med på produksjon av marsipanegg, pynting av porsjonskaker og pakking av kaker til utsalget. Jeg har også tatt en del oppvask og vasking av gulv. På torsdag var jeg med to stykker som jobber der ut å spiste burger på et kjøpesenter litt utenfor Bremen. Jeg trives veldig bra til nå, men håper på å få litt mer å gjøre de neste ukene.

Jens Ivar Ellingsen



Bremer Ratskeller

Jeg har fått gleden av å jobbe på Bremer Ratskeller. Restauranten åpnet i 1405 og er den eldste vinkjelleren i Tyskland. De har også den eldste drikkelige vinen i verden. Denne uken har jeg fått arbeid som jeg ikke synes var så utfordrende som jeg hadde ønsket, men jeg skjønner jo at de må se hvordan jeg jobber før de kan sette meg på mer utfordrende

oppgaver. Jeg synes Ratskeller er en fin arbeids plass og de fleste kan brukbar engelsk. Jeg gleder meg til de neste to ukene og håper på litt mer utfordrende oppgaver.

Lone Hammernes



Fleischerei Schober

Jeg jobber på en liten familiedrevet slakterbutikk som heter Fleischerei Schober. Denne uken har jeg vært med på å lage pølser, skinke og burgere. Jeg har også skjært kjøtt, smurt på bagetter og pakket mat til deres lunsjservice.

Nora Møller og Amalie Meyer



Første uke her i Bremen har gått med til å bli kjent med byen og vår nye hverdag. Allerede mandag var vi fullt i gang med aktiviteter både i Sportsgarten og Werder Bremen. I Sportsgarten har vi observert og trent unge gutter og jenter i aktiviteter som fotball, ishockey og BMX, noe som har vært svært lærerikt. Her har vi blitt kjent med mange ildsjeler som brenner for det de gjør. Vi har trent med Werder Bremen, noe som har gått veldig bra. Mange utøvere med gode ferdigheter. Vi ser frem til de neste ukene!

Enrique Myhre

Den første uken i Bremen har vært en fantastisk opplevelse i tillegg har jeg lært mye nytt.



Det jeg har gjort den første uka her i Bremen er å møte mine kollegaer på jobb. Jeg har også sett mye fint i Bremen sentrum. Det har vært en fantastisk opplevelse og mye er annerledes enn Trondheim by.

Bremen er en fantastisk by og det er mye å se på. Vi fikk oss en fantastisk omvisning rundt i Bremen sentrum. Her er det fine bygninger med mange flotte og interessante historier.

Olaf Rossol heter det der jeg jobber. De tok godt imot meg og de er veldig snille og vennlige.



Det er en liten og nett arbeidsplass. Den ble grunnlagt i 1995. Det er 7 personer som jobber her og de har mange kunder. De lager alt fra bunnen av og har høy kvalitet på maten.



Jeg fikk være med å lage pølse og salami.



Jeg pakket ferdigmat som skulle sendes ut til butikkene for salg. Det er nesten som Fjordland.



Det har vært en fantastisk uke med hyggelige mennesker og spennende arbeidsoppgaver.

Gleder meg til fortsettelsen.