

..Olo alkoi helpottua,  
eiväthän ne mustaessuiset nyt niin hirvittäviä olleetkaan...

### **Tavallinen koulupäivä Perhossa**

Tavallinen koulupäivä Perhossa, no sitä ei olekaan. Teoriatunnit ovat tietenkin aina erilaisia kuten opettajatkin, jotka niitä pitävät, kuin myös keittiö ja tarjoilutunnit. Aina sattuu ja tapahtuu milloin missäkin. Joskus Perhossa kuvataan televisioon, erilaisiin lehtiin tai uutisiin.

Perhossa 1-2 vuoden opiskelijat siivoavat Perhon yleiset tilat wc-tilat. Siivoukseen annetaan ohjeet. Siivoaminen on sinänsä hyvä asia, koska tällöin ymmärrämme siivouksen tärkeyden ja opimme siivoamaan "omat jälkemme" myös keittiössä. Joten jos minulta kysytään, että onko Perhossa tavallista koulupäivää niin vastaukseni: EI OLE.

### **Kuinka Perho eroaa peruskoulusta**

Opiskelu Perhossa on erilaista kuin peruskoulussa. Muistan, kun itse menin ensimmäiselle äidinkielen tunnille ja ajattelin, että nyt varmaan ruvetaan käymään läpi allatiiveja, ablatiiveja tms. yllätyin kun rupesimmekin harjoittelemaan miten ruokalista tehdään oikein. Kaikki mitä oppitunneilla tehdään, liittyy jotenkin ravintola-alaan. Englannin ja ruotsin tunneilla opetellaan ravintolasanastoa ja matematiikantunnilla tehdään laskutoimituksia, joita tarvitaan työelämässä.

Opiskeluun kuuluu myös paljon enemmän käytännön aineita, esimerkiksi ruuanvalmistus- ja tarjoilutunnit sekä tietenkin työssä oppiminen Ravintola Perhossa ja ulkopuolisissa ravintoloissa.

Koulussa tehdään paljon ryhmitöitä, jotka ainakin itse miellän mukavammaksi kuin yksin kirjasta pönttämisen. Paljon tehdään myös niin sanottuja Case-töitä, mikä tarkoittaa, että ryhmässä suunnitellaan jokin tilaisuus. Mietitään tarkkaan mitä ruokia tarjoillaan ja miten, tehdään tarkka suunnitelma tarjoilusta sekä mietitään sopiva teema ja somistus.

Harjoittelu kentällä eli ulkopuolisissa ravintoloissa on erittäin mielenkiintoista. Perholla on paljon yhteistyökumppaneita, joten työssä oppimipaikan saanti helpottuu. Perho on erittäin tunnettu koulu Suomessa ja myös maailmalla. Opiskelijoilla on mahdollisuus hakea ulkomaille opiskelemaan ja työssä oppimaan kansainvälisen vaihdon kautta. Mielestäni paras tapa oppia on tehdä töitä käytännössä ja siihen Perho tarjoaa hyvät mahdollisuudet.

Myös ilmapiiri koulussa on erilainen, suurin osa opiskelijoista on oikeasti kiinnostuneita alasta ja siitä mitä opiskellaan. Peruskoulusta muistan, kun kaikki valittivat "miks täällä pitää olla?", "onko pakko?" ja "en mä jaks".

Yllätyin kun kotiin ei tullutkaan kamalaa läksyvuorta, tietysti on aina hyvä kerrata mitä koulussa on tehty. Itse pidän opiskelua Perhossa tosi mielekkäänä.

Ravintolakoulun yhteydessä on myös ravintola. Se on monien oppilaiden ensimmäinen työssä oppimispaiikka ja kosketus ravintolaelämään. Ravintola Perho on perinteikäs ravintola, jonka noutopöytä lounas on erittäin suosittu. Iltaisin Perhossa on voimassa à la carté -lista. Ravintolasalin lisäksi Perhoon kuuluu kolme kabinettia, joissa järjestetään erilaisia tilaisuuksia, kuten kokouksia, perhejuhlia ja muistotilaisuuksia.

## Pääsykokeista ruuanlaiton perusteisiin

Päätös hakea opiskelemaan tänne syntyi yläasteella, jossa mielenkiinto ruuanlaittoon kasvoi. Tahdoin kuitenkin suorittaa myös lukion, joten hain Perhoon kaksoistutkinto opiskelemaan. Kun hakupaperit oli lähetetty, kului jonkin aikaa, ennen kuin postiin ilmestyi kirje Perhosta, se oli kutsu pääsykokeisiin. Kutsun lisäksi kuoressa oli aineistoa pääsykoetta varten. Pääsykokeessa oli ensin rehtorin haastattelu, seuraavaksi monivalintakoe ja essee, jotka perustuivat kutsun mukana tulleeseen aineistoon. Mielialani oli matalalla pääsykokeiden jälkeen, koska tuntui, että haastattelu oli sujunut huonosti. Kesän puolivälissä sain tiedon pääsystäni kouluun, olo oli yllättynyt. Pian koittivat ensimmäiset koulupäivät ja -viikot. Ne kuuluivat kouluun perehtymisen ja luokkakaveriiniin tutustumisen merkeissä.

Opiskelu on ollut haasteellista ja antoisaa. Ensimmäisenä vuonna keittiötunneilla opiskeltiin kunnolla ruuanlaiton perusteet. Tehtiin paljon erilaisia liemiä ja peruskastikkeita. Toisena vuonna opiskeluun tuli lisää haasteita, niin keittiössä kuin teoriaoppitunneillakin. Keittiössä tehtiin monimutkaisempia ja vaativampia ruokia, joihin tuotiin myös omia ideoita mukaan. Teoriapuolella opiskeluun tuli mukaan kokonaan uusia oppiaineita. Kolmantena vuonna opiskelu oli jo selvästi itsenäisempää. Keittiössä kaivattiin luovuutta ja omia ideoita. Raaka-aineet olivat eksoottisempia ja ruuanvalmistustavat monimutkaisempia. Koulun hyvät raaka-ainevarastot, tilausmahdollisuudet ja keittiölaitteet sekä -välineet takasivat yleensä erilaisten ideoiden toteuttamisen mahdolliseksi. Keittiötuntien ja teorian tuntien välisen yhteistyön avulla on tutustuttu eri maiden kulttuureihin ja ruokiin. Koululla tai sen ulkopuolella on järjestetty erilaisia tilaisuuksia, joissa on saanut kuulla vinkkejä ja kokemuksia pitkään alalla olleilta ammattilaisilta. Välillä on käyty kauppahallilla tutustumassa erilaisiin eksoottisiin ja tuoreisiin raaka-aineisiin sekä niiden hintoihin. Mikrobiologian tunneilla on tehty erilaisia kokeita, jotka ovat osoittaneet hygienian tärkeyden. Opetus on ollut monipuolista ja innoittavaa.

Opiskelu lukiossa sujui ensin hyvin ja oli mielenkiintoista. Toisena vuotena motivaatio lukioon loppui lähestulkoon kokonaan. Perhossa oppiaineet liittyivät alaan ja olivat mielenkiintoisia, mikä teki opiskelusta Perhossa paljon mielekkäämmäksi vaihtoehdoksi. Lopulta jätin lukion, ja tutkintoni vaihtui kaksoistutkinnosta kokintutkintoon.

Tärkeänä osana opiskeluani ovat olleet työssä oppimisjaksot. Niiden aikana on kertynyt kokemusta ja olen oppinut paljon alasta. Ensimmäinen työssä oppimisjaksoni oli Ravintola Perhossa. Se ajoittui ensimmäisen opiskeluvuoden jälkeiselle kesälle. Oli mukavaa, että ensimmäisessä työssä oppimisjaksossa tilanne oli lähes jokaiselle sama, suurin osa oppilaista oli ensimmäistä kertaa töissä ravintolassa. Silloin oppi perusasioita ravintolan toiminnasta ja annosten valmistamisesta. Seuraava työssä oppimisjakso sijoittui koulun ulkopuoliseen ravintolaan. Toisenkin työssä oppimisjakson ajankohta oli kesä. Aluksi harmitti kun kaikki lomat tuntuivat kuluvan työssä oppimassa, mutta tarkemmin ajateltuna kesä oli loistava ajankohta, koska silloin ravintoloissa tuntui olevan kiirettä ja töitä riitti hyvin. Työssä oppimisessa huomasin, että kovalla työnteolla ja asenteella pärjää pitkälle, kaikkea ei tarvinnut osata ennen jaksoa. TO-jaksojen aikana oppi useita tapoja samojenkin asioiden tekemiseen. Yksi parhaimmista kokemuksistani oli toinen kolmannen vuoden to-jaksoistani. Päätimme luokkakaverini kanssa lähteä to-jaksolle Lappiin. Koululta järjestyi harjoittelupaikka Saariselältä. Olimme kaverini kanssa Lapissa sesonkiaikaan, jolloin töissä piti kiirettä ja vapaa-aika kului rinteessä lautaillen. Lappi oli mahtava kokemus, joka näytti työn monia puolia. Työharjoittelut ovat opettaneet paljon ja ovat olleet erittäin suuri ja hyödyllinen osa opiskelua.

Nyt on edessä valmistuminen ja ravintolamaailmaan töihin siirtyminen. Valmistumisen jälkeen olen ajatellut hakea töitä ravintola-alalta ja työskennellä vuoden tai kaksi, joiden jälkeen aion opiskella alaa lisää. Mielestäni Ravintolakoulu Perho on luonut mahtavan pohjan alalle, jonka jälkeen on helppo jatkaa eteenpäin kohti uusia haasteita ja kokemuksia.

## Opiskelu Perhossa

Olin 18-vuotias tyttöopiskelija Perhosta. Olen opiskellut nyt kaksi vuotta. Kun hain kouluun, minulla oli kuva, että minusta valmistuu kokki, mutta sitten mielipiteeni ja kiinnostukseni muuttui ensimmäisen vuoden aikana. Päätinkin, että opiskelen tarjoilijaksi, koska tarjoilijan ammatissa saa olla enemmän asiakkaiden kanssa tekemisissä ja joka tuntui siltä, että se olisi enemmän minun juttuni.

Ensimmäinen vuosi Perhossa meni minun mielestäni ihan hyvin, vaikka kuvittelenkin ehkä, että se on ihan rentoa ja leppoisaa, että ei tarvitse paljon lukea, mutta Perho on aika raskas, mutta kuitenkin hyvä koulu. Perhossa pärjää hyvin, kun oikeasti motivaatio on kohdallaan ja on kiinnostunut ammatista.

Opettajat/esimiehet Perhossa ravintolan ja koulun puolella ovat mukavia ja ne tietävät mistä ne puhuvat.

Olen oppinut näiden kahden vuoden aikana mm. asiakaspalvelutaidot ja tarjoilutekniikat on kehittynyt huomasti ja varmuutta tullut lisää. Tuotetuntemusta on tullut lisää esim. osaa kertoa/tietää esim. oluista/siidereistä/viineistä enemmän kuin ennen tiesi. Tuotetuntemusta tulee kuitenkin kokemuksen myötä lisää.

Ilmapiiri koulussa on minun mielestä hyvä, luokalta ja koulusta on saanut paljon uusia frendejä...=)

Tähän mennessä olen ollut kahdessa koulun ulkopuolisessa kenttäharjoittelussa mm. ravintola Lasipalatsissa, jossa minä opin todella paljon esim. erilaisia fine dining-tarjoilutyylejä, aika haastava paikka, mutta se on minun mielestä hyvä, että on haastetta elämässä...=) Työporukka oli tosi mahtava, kaikkien kanssa tuli aivan loistavasti toimeen. Kannattaa ilman muuta hakea Perhoon, jos on kiinnostunut alasta. Perho on myös kaikkea muuta, kun pelkkää lukemista ja tunnilla istumista ja koska täällä on kuitenkin niin paljon työssäoppimista, missä oppii käytännössä alan hommia. Kaikkein parhaiten sitä oppii käytännössä, vaikka teoria on myös iso osa sitä.

## Tavallinen päivä opetuskeittiössä

Opetuskeittiössämme tunnit alkavat joko aamulla klo 8.00 tai iltapäivällä klo 13.15.

Ennen tuntia käymme vaihtamassa valkoiset kokin vaatteet päälle. Kokin vaatteisiin kuuluu valkoinen kokin takki, pepitaruutuiset mustavalkoiset housut, essu, sivuliina ja valkoinen paperinen kokin hattu. Jos opetustunnit alkavat iltapäivällä syömme välipalan keittiössä ja odottelemme opettajaa.

Kun opettaja saapuu, aloitamme ohjaustunnin, jolloin opettaja kertoo mitä teemme tuntien aikana, raaka-aineemme, teoriaa ruoista ja mitä tulemme tekemään. Ohjaustunnin päätteeksi jaetaan parit tai ryhmät, jossa työskentelemme koko viikon ajan aina kun on tunteja opetuskeittiössä.

Ryhmät varaavat itselleen keittiöstä työpisteet sillä aikaa kun keittiöstä vastaavat chefit hakevat raaka-aineita keskusvarastosta. Kun chefit ovat saaneet tuotua tavaramme ylös keittiöön, työt voivat alkaa.

Luokassa käy hirveä puheensorina kun kaikki keskustelevat, että kuka hoitaa minkäkin raaka-aineen. Tunnelma on yleensä rento toisin kuin teoriatunneilla, jossa vain viittaamalla saa puhua. Opettaja on koko ajan luokassa, jos joku tarvitsee neuvoa, ja käy aina välillä katsomassa, miten opiskelijoiden työ edistyy, kehuu jos on tehnyt hyvää työtä.

Meille on asetettu aika jolloin ruokien pitää olla valmiita, se on yleensä iltapäivisin klo 16.15 ja aamuisin klo 11.15. Kahden ja puolen tunnin aikana tuntuu siltä, että kaikki valmistuu jopa liian nopeasti, vaan kun kello lähenee määrättyä aikaa, tulee kiire, silloin juostaan pää kolmantena jalkana kun ruoat eivät olleetkaan niin valmiita kuin olimme luulleet.

Lautas- ja vatiannokset laitetaan esille yhdelle pöydälle, jonka ympärille koko luokka kokoontuu. Käymme yhdessä läpi annokset, mitä olemme tehneet ja opettajamme kertoo hyvät ja huonot puolet annoksistamme. Katamme pöydän koko luokalle ja ryhdymme syömään kaikki kaikkien annoksia maistellen. Mielestämme ruokailu on paras hetki tuntien aikana, juttelemme ruoan mausta ja muuta mukavaa. Syötyämme meillä on pieni tauko, jonka aikana ehtii käymään vaikka vessassa.

Tauon jälkeen aloitamme siivouksen samoissa ryhmissä, jokaiselle ryhmälle on määrätty alue keittiöstä, jonka he siivoavat. Siivottuamme yleensä opettaja tarkistaa vielä luokan ja kertoo, miten päivä oli sujunut. Keittiötunnit päättyvät aamupäivätuntien jälkeen klo 13.00 ja iltapäivisin klo 18.00.

### **Kokki kiireestä kantapäähän**

Hygieenisuus on kaiken A ja O. Siispä kokin työasu sekä työvälineet on pidettävä aina puhtaina.

Kokin asusteisiin kuuluu: kokkitakki, kokkihousut, napit, esiliina, kokkihattu, kunnon työkengät ja sivuliina.

Kokin työvälineisiin kuuluu: henkilökohtainen veitsisetti joka sisältää peruskokkiveitsen, kuorimaveitsen, juuresveitsen, fileerausveitsen ja teroituspaukon.

Hyvä kokkitakki on sellainen, joka on riittävän väljä eikä kiristä hartioista. Takin tulee olla mielellään 100 % puuvillaa, joka kestää 90° pesun. Kokkitakin nappien on oltava mustan väriset, koska Perhossa halutaan, että kaikkien työasut ovat samanlaiset. Esiliina saa olla pitkä tai lyhyt, mutta kuitenkin valkoinen. Sivuliinan värillä ei ole niin väliä, kunhan se on valkopohjainen. Kokkihattu voi olla paperinen tai kangashattu (leipurin malli). Hyvien työkenkien pitäisi olla hollantilaisia puukenkiä muistuttavat nahkapäälysteiset, hyvin hengittävät, kuumuutta kestävä ja vettä hylkivät, mukavan tuntuiset jalkineet. Kokkiveitsi pitää olla tukeva, terävä ja juuri omaan käteen sopiva, eikä liian iso.

### **Opetusravintola Perho**

Koulussamme toimii opetusravintola, nimeltään (kappas kappas) Perho. Jokainen luokka jossain periodissa menee työskentelemään Ravintolaan. Ensimmäisenä vuonna on yksi jakso, toisena kaksi, ja kolmantena peräti kolme jaksoa Perhon ravintolassa. Perhossa on normaalisti kaksi luokkaa samaan aikaan. Työvuorot ovat salissa joko aamua klo 9.00 -16.30 tai iltaa 15.00 - 23.00. Iltaisin saattaa päästä aikaisemminkin, jos on paljon työntekijöitä eikä ollenkaan asiakkaita.

Työnjaosta sen verran, että yksi henkilö on baarissa, lounaalla yksi noutopöydässä, jokaisella asemalla ainakin yksi henkilö, riippuen työntekijöiden määrästä, ja joskus joku voi toimia myös hovina.

Perhossa on salipuoli, ja kabinetti, jossa on lähes päivittäin muutama muistotilaisuus, melko usein myös kokouksia, ja joskus harvoin synttäreitä. Sali on rauhallisen värisesti sisustettu, lounaalla on valkoiset pöytäliinat, iltaisin keltaiset. Kabineteissa on aina valkoiset liinat.

Arkipäivisin lounaat ovat kiireisiä, tupa on täynnä asiakkaita. Lounas on klo 11 - 15. Pöydät 1-4 ovat "vakkareitten" pöytiä, niihin tutustuu varmasti jokainen salijaksonsa aikana. Perhon lounaaseen kuuluu noutopöytä, joka on suosittu, ja myös suosituslounas, joka tulee pöytiintarjoiltuna.

Illat ravintolassa ovat lähestulkoon aina hiljaisia. Jos ei jaksa tyhjänpanttina seistä, ainoa mahdollisuus on taitella serviettejä tai kiillottaa aterimia ja laseja.

Kabinetin puolella on enemmän tekemistä, jos meneillään ei ole yhtään tilaisuutta, kabinetteja voi kattaa tulevia tilaisuuksia varten, tai juuri menneitä tilaisuuksia siivota. Tilaisuudet ovat hyvin yksinkertaisia, muistotilaisuudessa ehkä tärkein muistettava on, että ne juovat kahvia enemmän ja nopeammin kuin luulisi.

## **Perhosta saa käytännön opetusta**

Ensimmäisen vuoden kävin toisessa ammatillisessa koulussa, sitten tulin Perhoon. Aluksi olin vähän hämillään, koska kaikki oli aivan erilaista: uudet luokkakaverit, opettajat, toimintatavat ja -tilat, mutta pikku hiljaa pääsin jyvälle ja nyt olen sitä mieltä että Perho on mainio koulu.

Luokkahenki on hyvä ja sitä pidetään yllä esim. laivareissuilla ja viikonloppu juhlilla. Opiskelu eroaa peruskoulun opiskelusta sen verran, että siellä on enemmän käytännön opetusta ja elämän kannalta hyödyllistä opetusta.

Perhossa on myös paljon työssäoppimista, jossa pääsee työskentelemään koulun omassa ravintolassa ja koulun ulkopuolella erilaisissa ravintoloissa, kahviloissa ja yökerhoissa. Niin jos työharjoittelut menee hyvin niin voi saada työpaikan työssäoppimispaikasta. ;)

Opiskelu Perhossa antaa hyvät jatko-opiskelu mahdollisuudet sillä Perhon yhteiskumppanina toimii Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu, jos haluaa kouluttautua vaikkapa ravintolapäälliköksi. Perhossa on myös kilpailuryhmiä keittiö ja tarjoilija puolelta. Näissä ryhmissä voi hioa osaamista äärimmilleen ja pääsee kilpailemaan.

## **Ravintolakoulu Perho**

Opiskeluni alku oli aika pelottavaa, koska en tuntenut ketään täältä. Mutta jo muutaman viikon päästä olin onnistunut saada kavereita, ehkä jopa liikakin. Heti alusta koulu tuntui mukavalta, ja olikin sitä. Tunneilla jaksoi hyvin olla ja kuunnella mistä puhutaan. Ilmapiiri on aina ollut hyvin avoin ja ystävällinen, opettajat ovat todella kivoja niin kuin suurin osa opiskelijoistakin.

Tämä koulu on vastannut odotuksiani enemmän kuin paremmin. Olen oppinut kolmen vuoden aikana uskomattoman paljon. Melkein pelottaa että miten pärjään sitten kuin koulu on loppu, eikä enää ole opettajat ohjaamassa ja neuvomassa. Mutta eiköhän se ihan hyvin mene.

Opiskeleminen Perhossa on aivan erilaista kuin yläasteella, poissa oloista ollaan kyllä paljon tarkempia. Mutta muuten koulu on paljon rennompaa ja kiinnostavampaa.

Tavalliseen koulupäivään Perhossa sisältyy yleensä muutama tunti teoria-aineita ja sitten iltatai aamukeittiötä. Koulu päättyy viimeistään klo 18.00. Teoria-ainepäivät ovat yleensä aika lyhyitä, mikä on ihan hyvä juttu

Ensimmäisenä vuonna työssäoppimisjaksot on Ravintola Perhossa, ja yleensä hotelliharjoittelu. Hotelliharjoittelu oli todella mielenkiintoinen, siinä sai näkemystä monelta kantilta. Oli huonepalvelusta salihommiin asti. Toisena vuonna meillä oli keittiöpuolella neljä työssopimisjaksoa, joista kaksi oli Ravintola Perhossa ja kaksi vapaavalintaisissa paikoissa. Olin jaksojen aikana eri ravintoloiden keittiössä. Viimeisimmästä työssäoppimispaikasta, jossa olin loppukeväästä, sain myös hyvän kesätyöpaikan! Kolmantena vuonna meillä on sitten ilmeisimmin kaksi työssäoppimisjaksoa Ravintola Perhossa ja kaksi valitsemassamme ravintolan keittiössä.

Opetuskeittiössä työskennellessämme aloitamme ohjetunnilla, jossa käydään läpi mitä kukakin tekee. Sen jälkeen alamme töihin, yleensä sovitaan milloin ruokien pitää olla valmiina ja milloin syödään. Ruokailun jälkeen siivotaan ja lähdetään pois.

Kokin työ on ainakin minulle sopivaa. Työ on loppujen lopuksi aika raskasta ja keittiössä olon jälkeen on aina päästävä heti suihkuun. Ravintolakokiksi pitää oikeasti haluta että sitä jaksaa kunnolla ja huolella tehdä pidempäänkin kuin vuoden.

### **Herkusta saa herkullista ruokaa**

Ravintolakoulu Perhon opiskelija- ja henkilöstöravintolana toimii Herkku, jonne opetuskeittiö 1-vuorossa olevat opiskelijat kirmaavat aamulla kello 6.30 leipomaan leipää meille muille opiskelijoille. Aamupalalle pääsee klo 7.30- 10.00. Aamupalalla on vaihtelevasti pekonia, nakkeja, puuroa, sämpylöitä, jogurttia, hedelmiä ja vaikka mitä.

Samaiset opiskelijat tekevät meille joka päivä lounasruokamme alusta loppuun opettajan johdolla. Kukin ensimmäinen luokka on kuukauden kerrallaan opiskelemissa suurkeittiön SUURIA salaisuuksia. Opiskelijat saattavat välillä saada vaikuttaa tähän ruokaan. Ensimmäinen ruokailuvuoro alkaa 10.30, jolloin opiskelijat tulevat viidentoista minuutin välein nauttimaan herkullista ruokaa. Jos päivän lounasruokaa jää, niin sitä voi myös ostaa kotiin edulliseen hintaan.

Pääsääntöisesti ruoka on erittäin maukasta kotiruokaa, mutta silloin tällöin siellä järjestetään erilaisia teema-viikkoja.

### **Tavallinen päivä opetuskeittiössä**

Opetuskeittiötunnit alkavat joko aamulla klo 8 tai aamupäivällä klo 13.15. Aamupäivällä ennen tunnin alkua on yleensä välipala, joko se on leipää tai sitten edelliseltä tunnilta jääneitä ruokia. Tunneille tullaan aina puhtaissa, siisteissä asiaan kuuluvissa työvaatteissa.

Ruuanvalmistustunnit alkavat aina ohjetunnilla. Tunnilla käydään läpi ruoat, joita tehdään sinä päivänä. Joitakin ruokia saatetaan esivalmistella seuraavaa päivää varten.

Ohjetunnin jälkeen katsotaan, mitä raaka-aineita tarvitaan keskusvarastosta /juuresvarastosta ja haetaan ne. Seuraavaksi sovitaan kellonaika, mihin mennessä ruokien pitää olla esillä. Usein se on aamuvuorossa n. klo 11 ja iltavuorossa n. klo 16 -16.30. Toisinaan aikaa saatetaan siirtää eteenpäin, eli jos olisi sovittu että pitää olla valmiina kello 11.00, niin sitä voidaan siirtää vaikka klo 11.15. Ohjetunnin jälkeen alkaa ruoanvalmistus. Jokaiseen ruokalajiin on ohjeet monistevihkossa, joka täytyy ostaa koulun opintotoimistosta. Jos ohjetta ei ole monistevihkossa, niin yleensä opettaja mainitsee asiasta ohjetunnilla ja antaa erillisen monisteen, mikä usein tuntien jälkeen palautetaan. Kun ruoat on saatu esille, ne käydään läpi.

Sitten siivotaan. Siivoukseen kuuluu kaikkien tasojen ja hyllyjen järjestely ja pesu. Tiskit tiskataan ja siivotaan jääkaapit. Kun keittiö on saatu kuntoon, ja opettaja hyväksyy työnjäljen, päästään tunnilta.

### **Tarjoilija työvuorossaan**

Meillä Perhossa tarjoilijan työvaatetukseen kuuluu: mustat nahkakengät, tytöillä mustat sukkahousut, tytöillä musta polvipituinen hame, pojilla suorat mustat housut, viininpunainen Perhon essu, valkoinen kauluspaita, musta liivi, mirri, nimikyltti, viinipullonavaaja, kynä ja vihko ja tulentekovälineet.

Tässä vinkkejä Perhon työvuoroon

Ennen työvuoron alkamista tarkista itsesi, sotamaalaukset olisi suotavaa poistaa. Poista kaikki lävistyskorut naamastasi, paitsi yhdet korvakorut saavat olla. Sido pitkät hiukset kiinni. Vaatteiden tulee olla silitetyt. Hajusta itsesi miedosti. Tarkista salin siisteys ja pidä se siistinä. Ota mukaan paljon iloista mieltä.

Kun tarjoilija saapuu työvuoroon, hän tarkistaa millä alueella hän työskentelee. Kun alue on selvä ja siisti se katetaan. Katteeseen kuuluu lounaalla lasi, servietti ja tupla kate, illalla taas lasi, servietti, leipälautanen ja voiveitsi sekä yksi haarukka ja veitsi.

Jos ovesta saapuu ihmisiä, on turha pelästyä, kääntää selkää tai juosta keittiöön, he ovat vain asiakkaita, jotka ovat tulossa todennäköisesti ruokailemaan. Siispä, on mentävä reippain mielin vastaanottamaan heidät, ohjaamaan heidät pöytään ja esittelemään heille menua. Kun asiakkaat ovat valmiita tilaamaan, tilaus otetaan vastaan ja lähetetään se keittiöön. Sillä välin kun keittiön henkilökunta valmistaa maittavat ruoat, käydään muuttamassa annokseen kuuluva kate. Kun keittiöstä kuuluu kilahdus, ruoat ovat valmiit asiakkaille. Ruoka tarjoillaan pöytään ja tarkistetaan vielä, että juomia on riittävästi. Asiakkaiden ruokaillessa tarkkaillaan pöytää, että kaikki on hyvin. Kun ruokailu on päättynyt, kerätään lautaset ja kysytään maistuisiko heille jälkiruoka. Lopuksi, kun asiakkaat ovat ruokailleet, kysytään: saako olla vielä jotain muuta. Lasku tuodaan asiakkaan sitä pyytäessä. Kun asiakkaat ovat poistuneet, siistitään pöytä ja se katetaan uudelleen.

Työvuoron päättyessä sali katetaan valmiiksi seuraavan päivän asiakkaille. Kun kaikki on valmista, otetaan esimiehen kuittaus, jonka jälkeen työvuoro on ohi.

### **Työssäoppimisjaksoilla**

Ensimmäisenä vuonna on kolme työssäoppimisjaksoa, joista kaksi suoritetaan Ravintola Perhossa ja kolmas opetuskeittiö 1:ssä. Jokaisen jakson pituus on kuusi viikkoa. Toinen Perhossa suoritettavista jaksoista on salijakso, eli silloin ollaan ravintolassa tarjoilemassa. Ja toinen Perho-jakso on keittiöjakso, eli opiskelijat tekevät ravintolaan ruoat.

Itse muistan ensimmäisen vuoden Perhon keittiöjaksolta, etten tehnyt oikeastaan muuta kuin buffet-pöydän lounaita, voileipiä tai voileipäkakkuja. Kolmannella työssäoppimisjaksolla, jos sen voi laskea työssäoppimisjaksoksi, ollaan 1-keittiössä, jossa tehdään ruoat koulun opiskelijoille ja henkilökunnalle. Kummastakin Perho-jaksosta täytyy tehdä kirjallinen raportti, jossa pitää mainita omat tavoitteet, mielipiteet työtovereista ja esimiehistä ja yleensäkin mitä jakson aikana on tapahtunut.

Toisen vuoden aikana (tarjoilijaluokalla) on yhteensä neljä työssäoppimisjaksoa, joista jokainen on kuuden viikon pituinen. Kaksi jaksoa suoritetaan Ravintola Perhon salissa ja kaksi jaksoa jossain muussa ravintolassa. Ravintolat saa valita itse mutta yhtenä vaatimuksena on että ravintolan pitää olla SHR:n ravintola. Jokaisesta jaksosta on tietenkin taas tehtävä raportti, jonka tulee olla suurin piirtein samanlainen kuin ensimmäisellä luokalla.

Kolmannen vuoden aikana (tarjoilijaluokalla) on kolme työssäoppimisjaksoa, joista kaksi suoritetaan Perhossa ja yksi koulun ulkopuolisessa ravintolassa. Perho-jaksot ovat pituudeltaan kuukauden, mutta ne ovat yleensä peräkkäin eli siitä tulee yksi kahden kuukauden jakso. Kenttäjakso on myös kuukauden pituinen. Ja taas tehdään jokaisesta jaksosta raportti. Myös oppimispäiväkirjaa kannattaa pitää.

### **Opiskelun aloitus Perhossa**

Opiskelu Ravintolakoulu Perhossa alkoi elokuussa 2003. Ensimmäinen viikko oli yhtä hullun myllyä. Kokoonnuimme Kampin palvelukeskukseen kaikki tänä vuonna koulunsa aloittaneet. Tunnelma oli jännittynyt, mutta luottavainen. Ensin kuunneltiin pianon soittoa ja sen jälkeen oli rehtorin puheenvuoro. Lopulta päästiin itse asiaan. Meidät jaettiin luokkiin ja kävelimme ryhmänohjaajan johdolla koululle.

Ensimmäisenä koulupäivänä saimme paljon papereita, lukujärjestyksen koko loppusyksylle. Rahaa kului paljon, mm. pukukaapin avaimen panttimaksu, opetussuunnitelmakansio ja nimikyltti. Varsinaisia oppitunteja ei ollut. Muutaman tunnin infon jälkeen loppupäivän kruunasi Ravintola Perhon kabinetissa saatu kolmen ruokalajin menu. Alkuun oli salaattia, pääruokana kukkoa viinissä ja lopuksi makeaa kakkua.

Toinen päivä kului myös infon merkeissä. Alkuun mentiin vaateinfoon, jossa kerrottiin tarkkaan, mitä saa olla keittiössä ja salissa ja mitä ei missään nimessä saa olla. Eli opettajat näkevät punaista, jos sinulla on keittiössä koruja, lävistyksiä, kynsilakkaa ja jos kokin asusi ei ole täydellinen. Tarjoilijoilla taas hiukset kiinni, ei isoja korvakoruja, nimikyltti, kynä ja lehtiö aina mukana sekä asenne tietenkin kohdallaan kuten keittiössäkin.

Käytiin myös läpi tarjoilijan ja kokin täydellinen työvaatetus, joka piti jokaisella olla samanlainen. Palvelualojen ammattiliitosta oli myös edustaja kertomasta meille opiskelijan eduista. Samana päivänä päästiin myös asiaan jo teoriatunneilla. Juteltiin aineen sisällöstä ja saatiin tietoa mitä materiaalia tarvitsemme. Päivän päätteeksi oli ruotsin ja matematiikan tasokoe jokaiselle peruskoulupohjaiselle opiskelijalle, jotta saadaan tietoa opiskelijan tasosta.

Kolmantena päivänä rahaa meni paljon. Yli tuhat euroa meni siinä muutamassa tunnissa kokki- ja tarjoilija vaatteisiin, kokin- ja tarjoilijan kenkiin, veitsiin ja kirjoihin. Piti ostaa siis molempien asusteet. Kirjat maksavat myös n. 30 €. Koulumme opettajat ovat myös tehneet paljon materiaalia, joita voi ostaa koulumme opintotoimistosta.

Sitten loppu viikolla aloitimme "kunnon" koulun käynnin. Tarjoilutunneilla kannoimme tarjottimia ja lautasia sekä avasimme viinipulloja. Keittiössä opettelimme veitsen teroittamista ja harjoittelimme liemijuureksien pilkkomista.

Kokemukset ovat olleet huikeita molemmin päin. Kerran tuli melkein itku silmään kun pääsee vasta klo 18.00 keittiöstä. Naurettu on kovasti, varsinkin silloin kun kaverin keitto heitettiin biojätteeseen pahan maun vuoksi. Kaiken tämän takanahan on vain ja ainoastaan täydellisen ammattitaidon saavuttaminen, sitähän ne opettajat meiltä odottavat. Tämä koulu vie paljon aikaa ja moni on luopunut harrastuksistaan ja viettänyt monta viikonloppua Perhon ravintolassa työskentelemässä. Kaikki on vaivan arvoista, jos todella haluaa ravintola-alan ammattilaiseksi.

### **Millaista on salitaitojen opiskelu?**

Olen 18-vuotias tyttö ja opiskelen kolmatta eli viimeistä vuottani Ravintolakoulu Perhossa tarjoilijaksi.

Tarjoilijan työtä on mahdotonta oppia vain teoriaa lukemalla, siihen vaaditaan paljon käytännön harjoittelua. Perusasioihin, kuten lautasten ja prikan (tarjotin) kanton saadaan tuntumaa jo ihan tavallisessa luokassa. Kaikki kävelevät pitkin koulun käytäviä, rappusia ylös ja alas täyden prikan kanssa. Lautasten kantonkin on omat tekniikkansa, jotka pitäisi oppia. Aluksi saattavat lasit särkyä ja haarukat, veitset ja ruokaa esittävät viinipullonkorkit lennellä, mutta jokainen oppii varmasti harjoittelemalla.

Kun edellä mainitut asiat alkavat sujua, pitäisi niiden lisäksi ruveta harjoittelemaan asiakaspalvelua. Luokkaan rakennetaan muutama pöytä ja ne liinoitetaan ja katetaan. Sitten osa opiskelijoista on vuorollaan tarjoilijoita, muut saavat esittää asiakkaita.

Tarjoilijan on tiedettävä paljon eri ruoista ja juomista, osatakseen neuvoa ja suositella tuotteita asiakkailleen. Tätä varten koulussamme on mm. erilaisia tuotetuntemuksen aineita. Viiniopissa tutustutaan viinin viljelyyn, viinimaihin, rypäleisiin ym. sekä myös maistellaan ja analysoidaan eri viinejä. Baarikursseilla opetellaan drinkkien valmistusmenetelmiä ja valmistetaan ja maistellaan drinkkejä baariluokassa, jossa on oikea baari kaikkine tarpeineen. Myös elintarvikkeita käydään läpi, muttei ehkä yhtä mielenkiintoisesti, kuin juomapuolta.

Kielten opiskelu on myös tärkeää. Vaikka puhuisi hyvin esim. englantia tai ruotsia, ei välttämättä selviäisi vieraalla kielellä asiakaspalvelutilanteesta ravintolassa, jossa on käytettävä paljon erikoissanastoa. Tässä kieltenopiskelu eroaakin Perhossa verrattuna

tavallisiin kouluihin. Ei ole niin väliä, sanooko kieliopillisesti oikein, kunhan kuviteltu asiakas kuitenkin ymmärtäisi sanoman.

Pikkuhiljaa alkaa kuva tarjoilijan työstä muodostua. Itse en ainakaan ajatellut, miten paljon täytyy tietää ja osata, pystyäkseen työskentelemään ravintolassa. Mutta vieläkin on opittavaa, nimittäin oikea asiakaspalvelutilanne. Ensin tehdään harjoittelujakso koulumme opetusravintolassa, Ravintola Perhossa. Kaikkia varmasti jännittää ensimmäinen työvuoro, kovin moni ei yleensä ole ollut ennen töissä ravintolassa. Työasuna Perhossa on perinteinen musta hame/housut ja liivi, valkoinen kauluspaita, mustat kengät ja rusetti sekä Perhon logolla varustettu viininpunainen essu.

Lounasaika ravintolassa on iltaa vilkkaampi, mutta ehkä kuitenkin helpompi, sillä suurin osa asiakkaista hakee itse ruokansa seisovasta pöydästä. Lähes kaikki ottavat juomaksi vettä, eikä ruoista kysellä kovinkaan paljon. Iltaa varten on hyvä opetella a la carté-listan ruokia ja tutustua myös ravintolan viineihin. Illalla asiakkaiden kanssa ehtii enemmän juttelemaan ja palvelu on henkilökohtaisempaa. Iltavuorossa saa harjoitusta tuotteiden myynnistä, esim. pääruoan kanssa suositellaan viiniä, jälkiruoan kanssa kahvia ja avecia. Myös tuotetuntemus paranee kerta kerralta. Jos johonkin asiakkaan kysymykseen ei tiedä vastausta, pitää ottaa selvää kokoneemmalta ja ensi kerralla osaakin jo vastata.

Tilaisuuksien, kuten kokousten, muistotilaisuuksien ja syntymäpäiväjuhlien järjestämisestä ja hoitamisesta kokemusta saa Perhon kabineteissa. Kabinettivuorossa voi oppia mm. vatitarjoilua, joka on erittäin hyödyllinen taito työelämässä.

Kun salityö Perhossa on hallussa, siirrytään harjoittelemaan ravintolaan koulun ulkopuolelle. Harjoittelupaikkansa voi itse valita. Yleensä annetaan ohjeet siitä, minkälainen ravintolan tulee jaksosta riippuen olla. Aihe voi olla esim. ruoka- ja seurusteluravintolat tai kokouspalvelut. On myös jaksoja, joille saa valita halulamansa työssäoppimispaikan. Tämä on hyvä asia, sillä silloin jokainen voi opetella sellaista, mikä eniten kiinnostaa.

Kolmen opiskeluvuoden aikana oppii todella paljon tarjoilijan työstä. Opiskelu kannattaa, jos ravintolatyö kiinnostaa. Harva ravintola ottaa töihin henkilön, jolla ei ole mitään kokemusta alasta, eikä se ole mikään ihmeäkään, sillä salityö on vaikeampaa, kuin voisi luulla. Itse olen tyytyväinen, että valitsin tämän alan ja olen ihan tyytyväinen myös kouluun ja sen opetukseen.

## **Perhon Herkusta ruokaa opiskelijoille ja henkilöstölle**

Opiskelijaruokalamme uudeksi nimeksi on valittu ravintola Herkku. Ruoka on meidän omien opiskelijoidemme valmistamaa ja se on yleensä erittäin runsasta ja maukasta.

Herkussa käytetään pitkää linjastoa, jonka alkupäässä ovat tarjottimet, ruokailuvälineet ja lasit. Niiden jälkeen on vesihana ja kylmäkaappi, jossa ovat maidot, piimät ja aamuisin myös jogurtit. Vitriinissä ovat myös opettajien ja muun henkilökunnan iltapäiväkahville varatut kahvileivät. Seuraavalla kylmätasolla on runsas salaattipöytä, johon kuuluisi ruokaisa- ja vihreäsalaatti sekä kolme muuta salaattia ja vähintään kaksi erilaista salaatikastiketta. Lämpimiä ruokia annostelee joku vuorossa olevista opiskelijoista. Lämpimiä vaihtoehtoja ovat aina joko kala- tai liharuoka, keitto tai kasvisruoka. Leipäpöytä on ruokalan takaosassa ja sinne tuodaan myös mahdollinen jälkiruoka. Leipä on aina itse aamulla tehtyä ja paistettua, ja sen lisäksi on aina ruisleipää sekä näkkileipää. Levitteinä on voi, margariini sekä joku itse

tehty levite esim. valkosipulilevite. Lounaaseen kuuluu myös kahvi tai tee joka on linjaston toisessa päässä.

Ruokalassa nautitaan myös aamupala joka kuuluu kaikille työvuorossa oleville opiskelijoille. Muut opiskelijat voivat käydä aamiaisella, mutta silloin se on maksullinen. Aamupalaan kuuluu tuoremehu, jogurtti, sämpylä, leikkeleet ja kasvikset, puuro tai murot ja eritavalla valmistetut kananmunat, kahvi tai tee. Iltavuorolaiset syövät myös iltapalan Perhon Herkussa, mutta se koostuu yleensä vain leivästä ja kaikesta mitä keittiöistä on jäänyt yli.

### **Reittinä perho, ammattikorkea ja oma yritys**

Aloitin Perhon tarjoilijalinjan 2003 syksyllä. Pohjakoulutukseni on peruskoulu sekä kolmen vuoden opinnot lukiossa. Tavoitteenani on restonomi AMK:n tutkinto ja siinä sivussa oma yritys.

Koulupäivät Perhossa ovat rentoja. Juttelemme, harjoittelemme viinipullon avaamista, vatitarjoilua, liekitystä ja muutenkin käyttäytymistä ravintolassa. Käymme läpi viinejä, oluita, drinkkejä. Parasta on kun saa tehdä tämän kaiken kavereiden kanssa.

Ensimmäisenä vuotena olimme vain kerran Ravintola Perhossa, jossa kaikki harjoittelivat ravintolan salissa. Keväällä päätettiin halusiko kokki- vai tarjoilijalinjalle. Toisena ja kolmantena vuonna salipuolella on 2 Perhon ravintolajaksoa. Perhossa saamme harjoittaa taitojamme oikeiden asiakkaiden kanssa. Opetusravintola on hyvä aloituspaikka salipuolen opiskelijoille. Siellä voi tehdä virheitä, joista on kuitenkin otettava opiksi. Suurin osa asiakkaista tietää, että Ravintola Perho on työssäoppimispaikka.

Olen onnellinen, että päätin tulla Perhoon. Salipuoli on mielestäni antoisa ja haastava. Siinä saa työskennellä ihmisten kanssa ja pitää välillä hauskaakin.

### **Kokemus Perhosta kannattaa**

Hakemiseni Ravintolakoulu Perhoon, on monia ihmisiä ja tuttuja ihmetyttänyt. Kotikaupunkini on Seinäjoki ja sielläkin olisi löytynyt vastaavaa ravintola-alan koulutusta. Kiinnostukseni ravintola-alaan ja sen mahdollisuuksiin oli kuitenkin niin suuri, että ajattelin tarvitsevani jotain todella ainutlaatuisia ja jotain mistä saisin todellakin hyvää koulutusta.

Luettuani erilaisia hakemuksia löysin Perhon ja juteltuani ihmisten kanssa kuulin kuinka hyvä maine koululla oli. Koulusta on valmistunut huippuammattilaisia ja korkea opetuksen laatu on taattu. Ja kun pääsin Perhoon, olin täydellisen onnellinen. Yläasteella opiskelu ei oikein maistunut ja koulumotivaatio oli aivan nollassa, Perhossa kaikki kuitenkin muuttui. Motivaatio ja kiinnostus ravintola-alaan kasvoivat kuin nälkä syödessä. Opettajilla oli auttamisen ja opettamisen tahto ja sen määrä oli minulle yllättävää.

Ensimmäinen vuosi ja sen ensimmäiset kuukaudet meni luokkaan tutustuessa, ja tietenkin Perhon tapoihin. Koulussa on todella tiukat säännöt. Tunneille ei pääse, jos myöhästyit parikin minuuttia. Kerran viikossa jokainen luokka siivoa koko koulun, imuroi, hinkkaa vessaa, pesee lattiaa ym. Alussa se tuntui oudolta, mutta samalla osaa arvostaa sitä, että luokat ym. pidetään siisteinä. Ei tee mieli paljon sen jälkeen sotkea, kun tietää että itse voi olla seuraavana päivänä siivoamassa ne jäljet.

Oppitunnit ovat mielenkiintoisia. Asiat opetetaan yksinkertaisesti ja sillä lailla, että jokainen varmasti oppii tarvittavat asiat. Tunneilla myös keskitytään siihen, että keskustellaan ihmisten erilaisista ravintolakokemuksista. Opettajat pitävät meidät hyvin ajan tasalla uusista asioista mitä ravintola-alalla tapahtuu.

Ensimmäisenä vuotena Perhossa kaikki käyvät sekä keittiö että salipuolen tunneilla. Sen jälkeen jokainen saa valita haluaako tarjoilijaksi vai kokiksi. Itse olen nyt salipuolella ja niinpä opiskeluni on aika lailla teoriapainotteista, paitsi tietysti kenttäjaksot ja koulun ravintolassa työskentelyt.

Perho on hyvä koulu ja minulla on vaan positiivisia kokemuksia. Suosittelen, että haette Perhoon kouluun.

### **Siirtyminen toisesta alan oppilaitoksesta Perhoon**

Opiskelin ensin kaksi vuotta ammatillisessa oppilaitoksessa Jyväskylässä, ja sen jälkeen siirryin Perhoon opiskelemaan viimeisen vuoden. Aluksi siirtyminen vähän jännitti, miten uusi luokka hyväksyy minut joukkoon opiskelemaan viimeisen vuoden.

Kyllähän ne sitten otti minut mukaan ryhmäänsä ihan hyvin: olen saanut apua asioissa, minulle on esitelty koulua, mitä mistäkin löytyy, mitä tarvitaan (kirjat ym. ym.) Olen saanut aiemmat opiskelut hyvin siirrettyä tänne. Joitakin hyppytunteja saattaa olla silloin tällöin, mutta ne voidaan käyttää hyödyksi siten, että käy niillä tunneilla, joita ei ole itse suorittanut. Joka koulussa opiskellaan vähän eri tahtiin ja eri aikaan eri oppiaineita, jos ne vaan sattuvat sopimaan yhteen. Jaksoja täällä on yllättävän monta (10) mutta ne ovat sitten lyhyitä.

Jokainen koulu on hieman erilainen, täällä kokit pukeutuvat kokovalkoiseen, edellisessä koulussa kokit pukeutuivat sinisiin esiliinuihin. Täällä oli myös yllättävän pitkät päivät koulussa, normaalina päivänä saattaa loppua 18.00, kun edellisessä jo 17.00. Tosin täällä ainakin tähän asti nuo pitkät päivät alkavat vasta 10.00 tai myöhemmin. Jokaisessa on omat plussat ja omat miinukset. Perhossa positiivista on jaksojen pituus(/lyhyys) valinnais-aineet, mahdollisuudet valita itse veitset, mahdollisimman vähän oppikirjoja, hyvät ja selkeät oppitunnit. Suoritan opiskeluni loppuun täällä ja siirryn työelämään toivottavasti.

### **Kolme vuotta ohi hujauttaa**

Istun valoisassa tietokoneluokassa. Mieleeni tulee ensimmäiset tunnit samaisessa luokassa puolitoista vuotta sitten; kaikki näytti niin suurelta ja monimutkaiselta.

Keittiötunnilla piti käydä hakemassa joitakin tavaroita, niin emmeköhän me, minä ja luokkakaveri, eksytty hissillä koulun alimpaan kerrokseen. Siinä sitten miltei puoli tuntia kierrettiin ympyrää, ja lopulta löydettiin päämäärämme. Tällaisten kokemusten parissa meni ne legendaariset ensimmäiset kuukaudet, joille me naureskellaan vieläkin muiden kolmatta vuottaan tässä koulussa viettäneiden kanssa.

Ilmapiiri, joka vallitsee tässä koulussa, on yhdessä tekemistä. Täällä porukka opiskelee yksin yhdessä, mikä tarkoittaa, että jokainen on täällä omasta tahdostaan, päättää itse omista asioistaan ja saa opettajilta mahdollisimman hyvän tuen opiskeluun ja jatkokoulutusta ajatellen.

Tänne tullessani ajattelin, että "Perho on takuulla joku pakko-oppilaitos, josta selviää vain törkeän parhaat opiskelijat", mutta kumosin ajatuksen kun huomasin pääseväni kokeista suosiolla läpi. Kokeet liittyvät pitkälti tähän alaan. Motivaatiota kohottaa, kun oppii asioita, joita tietää tarvitsevänsä tulevassa ammatissa. Oppitunnit ovat enimmäkseen letkeitä. Opettajat osaavat samastua opiskelijoiden ajatusmaailmaan, mikä ilmenee siitä, että oppitunneilta poissaoloja on vähän.

Itselläni on vielä vuosi jäljellä tätä kolmivuotista opiskelurumbaa. Olen kuullut, että viimeinen vuosi menee nopeasti, joka on sinänsä hyvä. Tajuan myös, että olen valmistumisjuhlan jälkeen kuin vapaa lintu ja minun täytyy selvittää ilman koulun lämminhenkistä kotikoloa.

### **Aamuvuoroja, iltavuoroja ja nopeita jalkoja**

Hain Perhoon tavoitteenani valmistua kokiksi. En edes tiennyt mahdollisuudesta valmistua tarjoilijaksi. Pääsin opiskelemaan, ja ensimmäisen vuoden aikana mielipide tutkinnosta muuttui radikaalisti, ja lähdin tarjoilulinjalle. Enkä ole päivääkään katunut.

Kerron nyt Ravintola Perhosta ja se pyörittämisestä opiskelevan tarjoilijan näkökulmasta.

Perhon työvuoroja hoitavat kuuden viikon mittaisissa jaksoissa koulun opiskelijat. Ravintolassa on neljä vakituista hovimestaria sekä ravintolapäällikkö. Ensimmäisen vuoden aikana kaikilla on yksi jakso tarjoilua ravintolan salissa ja kabineteissa tilausten mukaan. Ylioppilaspohjaisten luokkien tekemisistä en niin tiedä, mutta jos peruskoulupohjalta lähtee tarjoilijaksi, on toisen vuoden aikana kaksi jaksoa tarjoilua ravintolassa ja yksi pakollinen sekä yksi valinnainen koulun ulkopuolella suoritettava tarjoilujakso. Kolmantena vuonna on kolme niin sanottua Perho-jaksoa ja kaksi pakollista sekä yksi valinnainen niin sanottu kenttäjakso.

Ne jotka käyvät lukion ja kokin koulutusohjelman samaan aikaan, eli niin kutsutut RYP-luokat, suorittavat tarjoilujaksonsa ensimmäisen vuoden jälkeen 'kesälomallaan.

Vuorot Ravintola Perhossa ovat enimmäkseen aamu- ja iltavuoroja. Silloin tällöin voi olla päivävuoroja, jolloin useimmiten ollaan kabineteissa hoitamassa tilaisuuksia.

Kesäisin Perho hoitaa läheisen hostellin aamupaloja, jolloin on aamuvuoroja 6:30->. Niitä vuoroja hoitavat siis RYPpiläiset ja muutenkin kesällä töissä olevat erikseen palkatut kesätyöntekijät. Aamupala on aika pitkälle pöytien blokkausta, juoksentelua ja hymyilyä. Mutta aamupala on siis vain kesäisin ja vain tämän erään hostellin asiakkaille.

Aamuvuoro (9.00- n.16.00) hoitaa lounaan, joka on sitä samaa päivästä toiseen. Katetaan pöydät, toivotetaan asiakkaat tervetulleeksi, kaadetaan vettä, annetaan lasku ja hyvästellään. Asiakkailta on vaihtoehtoinaan ottaa joko noutopöytälounas tai hieman kalliimpi suosituslounas, joka käsittää alkuperä-, pää- ja jälkiruoan pöytiin tarjottuna. Selkeästi suurin osa asiakkaista tulee kiireiselle lounaalle työpäivän lomassa, joten suosituslounaita ei kovin moni asiakas ennätä odotella.

Iltavuoro (15.00 - 23.00) kattaa salin iltakuntoon, kiillottaa aterimia, taittelee serviettejä ja odottelee asiakkaita. Iltaisin palvelu on hienompaa ja henkilökohtaisempaa, sillä kaikki ruoat viedään pöytiin, tarjoillaan viiniä ja jutellaan asiakkaan kanssa.

Baarivuorossa on kerrallaan yksi henkilö, joka antaa pöytiin tarjoileville tarjoilijoille mitä heidän asiakkaansa haluavatkaan.

Ravintolan tarjoilijat ja kokit hoitavat kukin vuorollaan myös ravintolan tiskit.

Itse pidän enemmän iltavuoroista. Kaikkein eniten pidän kabinettivuoroista. Ravintola Perhossa on kolme pientä kabinettia, joita voi yhdistellä tarpeen vaatiessa. Kabineteissa järjestetään useimmiten muistotilaisuuksia, joissa asiakkaat hakevat ruokansa noutopöydästä. Toki asiakas on saattanut valita muistotilaisuuteen menun kokonaan pöytiin tarjoiltunakin. Perhossa järjestetään myös kokouksia, syntymäpäiväjuhlia, ryhmäruokailuja ja karonkkoja. Ajoittain meno voi olla hurjaa, jos samalle päivälle on buukattu viisi muistotilaisuutta, pari kokousta ja syntymäpäiväjuhlat. Salissa saattaa myös ajoittain tulla ruuhkaa kun on isoja pöytävarauksia, ja silloin kaikki tarjoilijat auttavat toisiaan ja ovat valppaina, eivätkä kysele milloin pääsisivät syömään.

Opiskelijat siis todella pyörittävät ohjatusti kaikkia ravintolan toimintoja; salivuoroja, baarivuoroja, tiskivuoroja ja kabinettivuoroja. Läsnäolovelvollisuus on 100 % ja selittämättömät poissaolot korvataan tuplana. Vappulounailla on poikkeuksellisen vilkasta.

Itse olen ollut neljällä Perhojaksolla ja kaksi on vielä edessä näin viimeisen opiskeluvuoden aikana. Olen myös ollut yksi näistä Perhon kesätyöntekijöistä kahtena viime kesänä, eli kokemusta paikasta on. Sieltä selviää, kunhan ottaa oikean asenteen ja jaksaa hymyillä.

### **Tarjoilijan työasu Ravintola Perhossa**

Ravintola Perhossa käytetään perinteistä tarjoilijan asua. Asuun kuuluu naisilla: mustat tarjoilukengät, musta hame, musta liivi, musta rusetti, valkoinen kauluspaita ja tytöillä sukkahousut.

Miesten asu on sama, paitsi hameen korvaa mustat housut. Nykyään ravintolassa käytetään myös pitkää viinipunaista essua. Tarjoilijalla on oltava myös mukana blokkivihko, kynä, viinipullonavaaja sekä nimikyltti. Lävistyksiä ei saa pitää kuin korvissa, mutta vain yhdet pienet korvakorut on sallittu. Myöskään muita koruja (esim. sormuksia) ei saa olla. Hiukset on pidettävä kiinni, jos mahdollista. Kynnet saa olla pitkätkin (kunhan niillä vain pystyy tarjoilemaan), mutta niissä ei saa olla räikeää kynsilakkaa. Pitää olla sellainen yleisesti kokonaisuus.

Vaatteista on itse pidettävä huoli, että ne pysyvät puhtaina ja kauluspaita on silitettynä. Essun saa emännältä 20 €:n panttia vastaan ja sen saa palauttaa likaisena. Rahat saa takaisin, kun emäntä on kirjannut, että olet luovuttanut essun. Kaikki tarjoiluvaatteet on myös ostettava itse. Aina kouluvuoden alkaessa kouluun tulee myyjä, joilta voi ostaa tarjoilijan ja kokin työvaatteet sekä kokin veitset.

### **Mustaessuisilta voi kysyä neuvoa**

Kaikki olivat lievästi sanoen paniikissa kun puhuttiin ensimmäisestä työssäoppimisjaksosta Ravintola Perhossa. Opettajat kertoivat meille siitä miten tarkkoja siellä ollaan, ja kuinka tarkkaan silitetyt vaatteetkin meillä pitää siellä olla. Ylempien luokkien opiskelijat kertoivat

meille milloin mitäkin kauhutarinoita toinen toistaan kovaäänisimmistä mustaessuisista työntekijöistä keittiössä. Joku uskalikko saattoi muistaa esimiehiämme parilla lämpimällä sanalla.

Ensimmäisen vuoron alussa kaikki vuoroon ensikertaa tulevat katsoivat tiskipisteennurkasta naamat valkoisina ravintolan keittiöön, jossa sinkoili sinne tänne kauheaa vauhtia niitä mustaessuisia ja kovaäänisiä esimiehiä. Kun vihdoin uskaltauduimme keittiöön asti, porhalsi yksi näistä mustaessuisista luoksemme ja kehotti meitä menemään omille pisteillemme. "Ai mikä piste? Mikä se on? Mitä se sanoi? Voi kun tämä olisi jo ohi!", olivat ensimmäisiä mietteitä lähes kaikkien mielessä.

Omille pisteille päästyämme meille jaettiin päivän työt, ja kerrottiin, että jos apua tarvitsette, niin kysykää. Olo alkoi helpottua, eivät ne mustaessuiset nyt niin hirvittäviä olekaan.

Haparoivin käsin aloimme kukin tehdä omia töitämme, koko ajan esimiehiltä varmistaen, että kaikki menee hyvin. Ja mustaessuiset esimiehethän auttavatkin mielellään (järkyttävä shokki, niidenhän piti olla hirviöitä). Ensimmäisiä asioita mitä Perhossa oppii, on se että mikään asiallinen kysymys ei ole turha.

Päivien saatossa työskentelyyn tulee lisää varmuutta, ja samalla ehtii seurailta muiden jutustelua ja puuhastelua. Ilmapiiri on rento, hauska ja ekaluokkalaisen näkökulmasta sopivan kiireinen. Parhaiten monien mieleen on jäänyt esimies Jarkko-opettajan usein Perhossa laulama, erikoinen muunnelma lastenlaulusta Nils Holgersson. Ennen kuin huomasimmekaan, jakso oli loppu. Haikeus iski välittömästi, vastahan tässä alettiin päästä työnmakuun. Paluu teoria-arkeen oli kuitenkin väistämättä edessä.

Nyt kahden vuoden jälkeen tästä (3. luokalla), lukujärjestykset käteen saatuamme etsimme välittömästi Perhon työssäoppimisjakson ajankohdan, ja jäämme innolla odottamaan sitä. Mitään pahaa kerrottavaa mustaessuisista, tai Perhon keittiöstä meillä ei ole tuleville kokeille tai tarjoilijoille!

### **Vaaleankeltaisessa Herkussa on monipuolista ruokaa**

Ruokalan ovelta näkee koko pienen huoneen, jossa koko koulumme käy syömässä. Seinät ovat vaaleankeltaiset ja joissain kohdissa on valkoisia palloja. Siellä on 12 neljän hengen pöytää. Yhdellä seinällä melkein katonrajassa on kaksi pientä ikkunaa, joista näkee vain asfalttia. Opettajille ja muulle henkilökunnalle on oma pieni syvennys, jossa he käyvät syömässä ja kahvitauoilla. Likaiset astiat jätetään ja lajitellaan kärryyn. Myös ruuantähteet ja servietit lajitellaan omiin jäteastioihinsa.

Linjaston alussa on servietit, ruokailuvälineet, jotka ovat kaikki erilaisia, ja juomalasit. Seuraavaksi saa ottaa juotavaa, joko vettä tai maitoa, maitopurkkia ei saa kuitenkaan ottaa kerralla mukaan. Sitten tulee salaattipöytä, missä on ruokaisaa salaattia, raastetta, vihreää salaattia ja ehkä vielä yksi salaattivaihtoehto ja kaksi salaatinkastiketta. Nyt pääsemme pääruokaan, jota on jakamassa ensimmäisen vuoden opiskelijat. Pääruoaksi voi valita joko keiton tai päivän ruoan. Kasvissyöjille on oma vaihtoehto. Linjaston päästä saa vielä kahvia tai teetä. Ruokalan takaosasta löytyy opiskelijoiden tekemää leipää, voi ja ehkä joku levite.

Ruokalassa tarjoillaan aamiaista periodissa oleville opiskelijoille ja tietysti henkilökunnalle. Aamiaisella on yleensä sämpylöitä, puuroa ja joskus kananmunia tai jotain muuta erikoista.

Muutkin opiskelijat saavat käydä aamiaisella, mutta silloin se on maksullinen. Lounas alkaa 10.45 kun ensimmäiset opiskelijat tulevat syömään ja se päättyy noin kolmen aikaan kun iltavuoroon tulevat tarjoilijat ja kokit ovat käyneet syömässä. Illalla ruokalassa on vielä iltapala, mikä vaihtelee aina sen mukaan, onko mitään jäänyt yli. Oikeastaan iltapalaan kuuluu vain leipää ja voita.

Mielestäni koulumme ruokala toimii pääosin hyvin ja ruoka on maukasta ja monipuolista. Ruokailuun on varattu puoli tuntia aikaa. Joskus joutuu jonottamaan pitkään, kun ruokailijoita on paljon, ja on syötävä vikkelästi.

### **Perusoppia kiireen keskelläkin**

Ravintolakoulu Perho on oiva paikka opiskella silloin, kun tietää haluavansa ravintola-alalle. Ensimmäisen vuoden jälkeen viimeistään on varma haluaako alalle. Perhossa puhutaan ja näytetään hyvät ja huonot puolet tulevasta ammatista.

Opetuskeittiöpäivinä opitaan kuinka hommia kertyy tuplamäärä kaikille, jos useat lintsaaavat. Huomataan, kuinka se valittu ala ei olekaan niin kullan hohtoinen ja ruusuilla tanssimista. Kädet on usein tahraiset, olo nuukahtanut ja aikakin käy vähiin.

Asenteen on oltava tarpeeksi nöyrä, kuitenkin ei saa olla liian vässykkäkään. Turhat luulot itsestä kyllä karistetaan viimeistään Perho-jaksolla.

Kaiken kiireen jälkeen on kiva nähdä, mitä on valmiiksi saanut tehtyä. Onnistuminen on mahtava tunne, jonka varmasti muistaa. Hyvin hoidettu tilaisuus tai täydellisesti kasattu annos hankkii usein kehut. Hyvin hoidetulla työllä voi saada työpaikkoihinkin suosituksia.

Perhossa on ainakin itselläni ollut hyvä ja antoisa opiskella. Keittiöopettajat eivät ole tuottaneet pettymystä. Muutamat vanhemmat opettajat tietävät niin paljon ja meillä on mahdollisuus jakaa se tieto.

Perho antaa ehkä parhaat lähtökohdat tulevaisuuteen jos vain itse antaa siihen mahdollisuuden. Kaikki oppiminen on kuitenkin itsestä kiinni, vaikka olisikin parhaat opettajat.

### **Murskavoitolla Perhoon**

Kaikki sai alkunsa tuona lämpimänä kevätpäivänä, jolloin opintojenohjaajamme vastaanotti hakupaperimme. Ensimmäisen sijan vei murskavoitolla Ravintolakoulu Perho. Sitten se piinaava odottelu alkoi. Ensin tuli kutsu haastatteluun. "Huolet pois" sanoi äitini tuona päivänä. Istuessani haastateltavana kaikki ympärilläni tuntui niin hurjan isolta. Haastattelun päätyttyä huokaisin helpotuksesta, mutta pahin oli vielä kuitenkin edessä: "Tämä määrää minun tulevaisuuteni"

Kirje Perhosta tipahti postilaatikkooni 14. kesäkuuta. Se oli totta, MINUT oli valittu opiskelemaan maankuuluun Ravintolakoulu Perhoon. Puhelinlinjat kävivät kuumana kun sukulaisille ilmoitettiin kouluun pääsystä.

Pian koitti ensimmäinen koulupäivä. Uudet opiskelijat lampsivat avajais- gaalaan Helsingin Kauppakorkeakoulun juhlasaliin. Lukuisat tuntemattomat kasvot haahuilivat käytävällä pitkin ja poikin. Rehtorin puheen ja musiikkiesityksen jälkeen luokat ilmoitettiin ja pian sen jälkeen sitten siirryimme kohti kouluamme.

Kun pääsimme luokkaan, oli nimenhuuto ja uusi luokanvalvojamme Petri Wainio esitteli itsensä ja opetusmateriaalia, jota sitten yhdessä katsoimme pikaisesti läpi. Luokanvalvojan tuntien jälkeen lähdimme lounaalle Perhon kabinettiin, jossa ylempien luokkien opiskelijat tarjoilivat ruoan. Luonaan jälkeen palasimme taas Wainion käsittelyyn.

Ensimmäisestä päivästä selvittiin ilman vakavia henkisiä ja fyysisiä vammoja. Seuraavana päivänä uudet ykköset pistettiin verestämään ruotsin ja matematiikan taitonsa lähtötaso testeissä.

Koulun käynti maistui aluksi tervan juonnille, istut paikallasi kuuntelemassa eri tuntien tavoitteita, yrität oppia uusien luokkatovereittesi nimiä ja mikään muukaan ei oikein innosta. Pikkuhiljaa kuitenkin tunnit alkoivat muuttua mielenkiintoisemmiksi. Positiivisinta kuitenkin oli luokkahengen kasvaminen ja uusien kavereiden löytäminen. Ja täällä me vieläkin istutaan. Ei ihan kolmea vuotta jäljellä.

## **Elämää Perhossa**

Ensimmäisenä koulupäivänä olin ihan pihalla, uusi rakennus, uudet ihmiset toisin sanoen kaikki oli uutta.

Rakennus voi aluksi vaikuttaa todella sokkeloiselta, mutta kun vähän aikaa tallustelee käytävillä ja tutkii paikkoja, huomaa, ettei täällä ole ollenkaan vaikea liikkua.

Opettajat ja muut opiskelijat ottivat mielestäni meidät ykköset hyvin vastaan. Koulussa on iloinen ja rento ilmapiiri, täällä saa kertoa omat mielipiteensä.

Ammattiopiskelu eroaa peruskoulusta todella paljon. Täällä tulee paljon uusia aineita ns. ammattiaineita, esim. tuotetuntemus, juomatarvikeoppi, ruoanvalmistus, tarjoilu. Ammattiaineet tuovat tavalliseen opiskeluun mukavaa vaihtelua tavallisten aineiden opiskelun ohessa. Tulevaisuudessa opiskelemme koulun ulkopuolella työssäoppimispaikoissa, Ravintola Perhossa ja muissakin eritasoisissa ravintoloissa.

Opettajat ovat ainakin tähän mennessä olleet mukavia, hauskoja ja rentoja. Tuntuu oudolta, koska opettajille voi kertoa omia kokemuksia yms. joita ei ehkä peruskoulussa tullut ääneen sanottua. Opettajat eivät myöskään pienistä virheistä suutu, sen voin sanoa oman kokemuksen kautta: olimme tarjoilun perusteet nimisellä tunnilla ja opettelimme ensimmäistä kertaa vesilasien blokkausta tarjottimen kanssa. Blokkasin vesilasia luokkakaveriltani, ja kuinkas kävikään, kolme vesilasia tarjottimeltani kaatuivat kaverini niskaan. Siitä saivatkin opettajani ja luokkakaverini mukavat naurut.

Opetuskeittiössä olemme päässeet jo tutustumaan välineisiin ja perusruokien valmistukseen. Keittiössä ovat säännöt ehkä vähän tiukemmat kuin muilla tunneilla turvallisuussyistä. Ensimmäisellä tunnillamme, kun opettelimme veitsen käyttöä, oli terveydenhoitajalle melkein jonoa.

Perhon Herkku eli opiskelijaruokalamme tarjoaa joka päivä hyvää ruokaa ja itse leivottua tuoretta leipää, myös ihania jälkiruokia (ei tosin joka päivä). Ainoa huono puoli ruokalassamme on se, että ruokala on aika pieni ja joskus saattaa jonoa muodostua aika paljonkin.

Jos haluaa hotelli- ja ravintola-alalle, suosittelen ainakin hakemaan tänne Perhoon.

### **Opiskelijat valmistavat ruuat Herkkuun**

Koulumme ruokala on pieni, mutta ruokailuvuorot on järjestetty hyvin. Silleen että kaikki mahtuu syömään. Ruuan siellä valmistaa opiskelijat, se on hyvä juttu, että me myös saamme sitä ruokaa koululle laittaa. Ruuan myös annostelevat opiskelijat ja siinä linjastossa voi sanoa, että kuinka paljon itse haluaa.

Siellä on aina tarjolla alkuun salaatteja, niistäkin tulee jo vatsa täyteen, pääruoka ja joskus on jälkiruokaa. Ja aina on tarjolla tuoretta leipää mitä ainakaan entisessä koulussani ei ollut. Ja leivän kanssa on erilaisia levitteitä. Ruokajuomina on vesi, maito (rasvatonkin!:D), piimä ja joskus mehua. Ja jos ruokaan kaipaa itse lisää makua, löytyy ruokalasta pippuria, suolaa ja joskus sinappia ja ketsuppia.

Alkuun kaikki tuntui uudelta ja erikoiselta, koska minulla ei ainakaan ollut minkäänlaista kokemusta ravintola-alasta. Aika hyvin se siitä kuitenkin lähti käyntiin ja se oli varmasti sen ansiota, että kaikki oli mukavia ja valmiita auttamaan tarvittaessa.

Ensimmäinen työharjoittelu Perhossa selvensi paljon asioita kun pääsi kokeilemaan opiskeltuja juttuja käytännössä.

Jo tähän mennessä olen huomannut, että opiskelu eroaa peruskoulusta ja muista kouluista sillä tavalla, että teorialunneillakin opiskellaan asioita enemmän tekemällä kuin lukemalla. Omasta mielestäni se on parempi tapa oppia.

Ilmapiiri ja luokkakaverit on onneksi rentoja, niin ei tarvitse pelätä pientä mokailua tunneilla ja jokainen varmasti tekee virheitä alussa enemmän tai vähemmän.

Se, että millainen on koulupäivä Perhossa, riippuu ihan niistä aineista, mitä sinä päivänä on. Jos on tunteja opetuskeittiössä voi varautua siihen, että päivän jälkeen on väsynyt ja suihkun tarpeessa. Kokin työ on varmasti vaativaa, mutta ei tarjoilijallakaan ole sen helpompaa. Kivointa on se, että saa olla paljon ihmisten kanssa tekemisissä.

Alussa tuntui myös, että on niin paljon sääntöjä, mutta jälkepäin olemme huomanneet, että ne säännöt on ollut ihan omaksi parhaaksi varsinkin kun ollaan tekemisissä oikeiden asiakkaiden kanssa. Koulutalo on pieni ja ahdas, mutta ihan hyvin me ollaan mahduttu olemaan ja opiskelemaan ja kaikki on ollut tähän mennessä tosi kivaa.

### **Rento sakkii ei sinulle naura**

Minulla ei ollut aikaisempaa kokemusta ravintola-alasta, mutta oli helppo alkaa opiskella, kun kaikki oli kivoja, ja aina pystyy pyytämään apua jos on ongelmia. Perhossa on se hyvää, että kakista asioista saa aina kysyä, ja pitääkin. Jos kämmää niin ei sinulle naureta tai huudeta. Kaikki opettajat ovat ihan rentoja ja vanhempia opiskelijoita ei tarvitse pelätä. Kaikista

kivointa oli se kun sai oppia asiakkailta ja tietty hyvää palautetta. Olen tykännyt olla ja toivottavasti säkin tykkäät, jos tänne tulet.

### **Ykköset tumput suorina**

Työssäoppimisjakso Ravintola Perhon salissa oli alussa kaaoksenomaista. Opiskelijoita luokallinen, tarjoilun perusteita tuntemattomia ykkösiä seisoivat tumput suorina, että mitä tekisi. Ohjeet annettiin mitä pitää tehdä, ja meidän koettiin tehdä, vaikka emme tajunneetkaan oikeasti mistään mitään. Taidettiin olla vähän tyhjän näköisiäkin. Ensimmäinen viikko meni siihen, että yritti päästä vähän edes hommaan sisälle.

Siellä salissa me palveltiin asiakkaita tosi huonolla tietämyksellä. Siellä sitten yrität selittää asiakkaille jotain viineistä, joista ei ole mitään tietoa, hyvä kun tiesi oliko se edes valkoista vai punaista. Taisivat antaa alkulähdön alalle. Opittiinhan se ainakin, että hanttihomman tämä ei ole, vaan meillä on paljon oppimista ja siksi tänne on pyritty.

Ajan kuluessa opimme arvostamaan kakkosluokkaa ja mahtavan mukavia esimiehiä, jotka meidän kanssa siellä salissa oli. Ne aina pelasti hädästä, ja kun mokasi pahemman kerran niin ne lähinnä suhtautuivat huumorilla, ja kannustivat yrittämään uudelleen.

Työpäivät sujuivat välillä läppää heittämällä työkavereiden kanssa, joten tosiasiansa työssä oli hauskaa. Minulle tämä paikka ainakin on ollut paras ratkaisu, joten tervetuloa yrittämään jos löytyy oppimisen halua ja kiinnostusta alaa kohtaan.

### **Liekitys on taitolaji**

Olimme luokan kanssa työharjoittelussa Ravintola Perhossa marraskuussa 2003. Eräänä päivänä olin vuorossa ja silloinen keittiömestari teki sähkökäyttöisessä kattilassa rapukeiton pohjaa. Keiton pohja piti liekittää, ja keittiömestari näytti mallia, että näin.

Keittiömestari laittoi kattilaan paljon alkoholia ja liekit hipoivat ilmastointiaukkoa. Mestari yritti tukahduttaa liekkejä kattilankannella, mikä ei kuitenkaan kestänyt liekkien lämpötilaa vaan rupesi sulamaan, muovia kun on. Kattilan kansi saatiin juuri ja juuri pelastettua ja hieman muotoiltua, mutta jäljet siihen jäi.

Samana päivänä alkoi ravintolan salissa teemapäivä, jossa yhtenä ruokana tarjottiin sasilik-varrasta. Tarjoilija-kokelaat harjoittelivat tiskin läheisyydessä sasilikin liekittämistä samaisen keittiömestarin ohjauksessa. Jostakin syystä aikaakaan kun kesken lounaan pärähtivät palohälyttimet huutoonsa ja kaikki työntekijät ohjattiin ulos talosta. Nämä tulileikit taikoi meidän keittiömestari kahden tunnin sisällä.

### **Haisevat viikset**

Olimme lähdössä KP2B-luokan kanssa piknikille, ja varasimme jo edellisenä päivänä kaikkea tarpeellista tavaraa mukaan. Esivalmistelimme ruokia, joita aioimme sitten syödä kyseisellä retkellä. Keittiömestari ja ammatinopettaja kävivät varmistamassa että grilli toimii.

Avasimme kaasuhanat, jonka jälkeen ammatinopettaja sanoi, "Täällä haisee kaasu." Keittiömestari totesi vain, "Ei täällä mikään haise." ja raapaisi tulitikun grillin yläpuolella. Raapaisun seurauksena keittiömestari paloi viikset ja osittain kulmakarvat.

Keittiömestarin ensimmäinen kommentti tapahtuneen jälkeen oli "Paloiko viikset?". Kohta kellariin tuli vielä kolmas henkilö, joka kysyi "Mikä täällä haisee?", Marko vastasi siihen, että "keittiömesun viikset!", jonka jälkeen oli kyllä porukalla pokassa pitelemistä.

### **Sinähän se palomies olet**

Eräänä päivänä olin keittiötunnilla ja joku oli luultavasti heittänyt lastauslaiturilla kytevä tupakantumpin roskikseen. Meidän luokan silloinen luokanvalvoja tuli hätäntyneenä keittiöön ja sanoi, että "Roskis palaa". Opettaja kysyi, että "Kuka sammuttaa palon?" ja laukaisi äkkiä suustaan: "Nikohan voisi sammuttaa, kun on palomies.". Minä siihen, että "Olen vain vapaapalokuntalainen.", ja kysyin opettajalta leikilläni, että "Näkyykö niitä liekkejä?", mutta onneksi tuli ei päässyt siihen vaiheeseen. Joten ripeänä palomiehenä otin pari ämpärillistä vettä, sammutin uhkaavan palon ja pelastin päivän.

### **Pikkujoulut Caribbean auringossa**

Tammikuussa 2004 järjestetyt Perhon henkilökunnan pikkujoulut jäivät hauskana muistona mieleen. Satuimme olemaan silloin Perhossa työharjoittelussa ja pääsimme tarjoilemaan toisen luokkakaverini kanssa opettajille ja muulle henkilökunnalle. Tunnelma oli tiivis ja hauska. Monet opettajistamme olivat pukeutuneet Caribia-teeman mukaisesti hauskoihin asuihin. Heitä ei meinannut tunnistaa heti aluksi, kun on tottunut näkemään opettajat hillityissä työasuissa.

Hyvää ruokaa oli tarjolla ja musiikki oli teeman mukaista. Ruokailun jälkeen, illan mittaan, rentoutuneet juhlijat siirtyivät tanssilattialle. Meidän tarjoilijaoppilaiden näkökulmasta se olikin hauskaa katseltavaa. Hauskinta oli kuitenkin se kun pääruokana oli yllätyksenä kokonaisuena valmistettu sika. Yksi emännistämme pelästyi valtavaa sikaamme niin, että meinasi kirkaisu päästä avatessaan kabinetin ovea, jossa sikamme piileskeli. Siinä oli naurussa pitelemistä.

### **Muistisääntönä oudonnäköisiä kuvia ja taputtelua**

Olipa kerran opettaja, joka tuli tunnille hymy korvissa, kaivoi piirtoheitinkalvoja ja jakoi oppilaille opetusmonisteita, jotka olivat täynnä oudonnäköisiä kuvia. Opettaja selitti, että ne ovat hänen muistisääntöjä. Sitten hän taputteli käsillään tietynlaisessa rytmissä ja luetteli – filee, seläke, selys, paistike, noisetti... ja pyysi luokan oppilaita toistamaan ritirampsun. Kun opiskelijat kuuliaisesti toistivat luetellut ruhonosat, opettaja heilui toiston aikana jalkojensa päällä puolelta toiselle hymy edelleen korvissa. Tällä opettajalla oli paljon muitakin muistisääntöjä, joiden avulla sanat kyllä jäivät päähän.

### **Chilejä kädessä, toimintaohje mielessä**

Perhon työssäoppimisjaksolla kuorin laatikollisen chilejä. Käteni olivat tulella seuraavaan aamuun asti. Opettaja oli kylläkin neuvonut minua pitämään kumihanskoja kädessä, mutta kun sopivankokoisia ei ollut, ja liian isoilla hanskoilla oli hankala työskennellä, niin en sitten suojannut käsiäni kumihanskoilla laisinkaan. Jälkikäteen käsiin sattui niin paljon, etten voinut nukkua ja silmät valuivat jatkuvasti vettä. Kieriskelin tuskissani koko yön. Kannattaisi tosiaan noudattaa opettajan neuvoa.

## **Koulun käyntikö helppoa ja vaivatonta**

Kun saavuin Perhoon opiskelemaan, kuvittelin että koulunkäynti olisi helppoa ja vaivatonta. Kuukausien vieressä tajusin, kuinka rankkaa ja vaikeaa tässä koulussa on.

Koko ajan täytyy olla kymppillä mukana, ei voi lintsata, muuten on ihan pihalla kaikesta. Plussaa tässä koulussa on se, että täällä on mukavat koulukaverit ja mukavat, ammattitaitoiset opettajat. On myös tosi kivaa, kun jaksot vaihtuvat useasti, niin ei ehdi kyllästyä samaan jaksoon. Kentän ja Ravintola Perhon jaksot ovat mukavia.

Koulun antama kuri opettaa käyttäytymään, kunnioittamaan muita ihmisiä ja pitämään yhteiset koulun tilat siistinä. Perho on kuin toinen koti, koska täällä tulee vietettyä paljon aikaa.

## **Ikuinen perholainen**

Perho on ollut minulle enemmän kuin koulu. Perho on täynnä aivan valloittavia persoonia, niin opettajissa kuin oppilaissakin on sellaisia mieleenpainuvia ihmisiä, jotka varmasti muistan vielä pitkään. Kuka korottaa aina ääntään väärässä kohdassa, on joku jonka luokse voin aina mennä kun on jotain epäselvää, on joku joka katsoo aina hassusti luokkaan, on eräs joka tulee luokkaan ja aloittaa tunnin heti kynnyksen ylitettyään. Kouluun on ollut aina mukava tulla ja minut on vastaanotettu sellaisena kuin olen. Meillä on niin hyvä ilmapiiri täällä, että on vaikea kuvitella missään muualla samanlaista, ei voi muuta sanoa kuin että koulun työntekijät ovat tehneet hyvää työtä.

Täältä valmistuvat ihmiset osaavat ainakin tämän jälkeen käyttäytyä ja kohdella ihmisiä samanarvoisesti. Vaikka he eivät jatkaisi tällä alalla, muistavat varmasti aina jotain hyvää Perhosta. Mielestäni ainakin minä olen oppinut täällä paljon myös ihmisistä ja saanut ammatillisen koulutuksen ohella yleissivistystä, mikään tunti ei ole ollut turha. Perho on täyttänyt kaikki tavoitteeni täällä ja enemmänkin, olen saanut paljon enemmän itselleni, mitä ikinä odotin. Perho on onnistunut saamaan ihmiset viihtymään koulussa hyvässä opiskeluilmapiirissä. Ja aina muistetaan ammatinopettaja Hyrkäksestä: "Kuka keittää puukauhaa?"

## **Kokemus kouluruokailusta**

Olen kuullut, että joissakin kouluissa ruokailu järjestetään lähinnä siksi, että oppilaat saisivat polttoainetta opiskeluun, ehkä siksi ruuissa ei ole ollut kehumista. Aloittaessani opiskelun ammatillisessa oppilaitoksessa ruokien taso parani aiemmista peruskouluaikojen kokemuksiin verrattuna. Tämä johtui varmaankin siitä, että oppilaat suunnittelevat ja valmistavat ruuat itse. Kenelläkään ei ole valittamisen varaa, sillä ruokaa saa riittävästi, koska ruuan määrässä ei ole rajoitusta, ja ruoka on useimmin parempaa kuin monissa lounaspaikoissa.

Kouluissa ei ole huonoa ruokaa, oppilailla on vain huonoja asenteita. Onneksi Perhossa on niin, että oppilasruokala Perhon Herkkuun tullaan viihtymään ja nauttimaan monipuolisesta ateriakokonaisuudesta. Lohduttavasti voin kuitenkin ajatella, että jos koko kouluajan olisin syönyt pelkästään herkkuruokia voisi oma ulkonäkö olla toisenlainen.