

## Muhamet Veshi Ανέστης

Β' Μάγειρας

Όμιλος Aldemar Resorts



Με λένε Muhamet Veshi Ανέστη και είμαι και εγώ ένας από τους υπόλοιπους αποφοίτους του Ελληνογερμανικού Προγράμματος Mentoring Dual International με ειδικότητα στη Μαγειρική Τέχνη. Γνώρισα το πρόγραμμα μέσω του διαδικτύου και έτσι είπα να το ψάξω καλύτερα αλλά και να ενημερωθώ όσο το καλύτερο ώστε να κατασταλάξω σε κάποια σχολή.

Μετά από κάποιες συνεντεύξεις και κάποιες επικοινωνίες με μέλη του Επιμελητηρίου, ξεκίνησα αυτό το μακρύ ταξίδι τον χειμώνα του 2015. Η σχολή τότε αν και στεγαζόταν σε διάφορα τμήματα του ΟΑΕΔ είχε δικό της εξοπλισμό, δικούς της κανόνες και δικά τις ωράρια. Στην συνέχεια, η σχολή μας έφερε σε επαφές με διάφορους ομίλους και εταιρίες ως μια πρώτη γνώμη για το τι έπεται στη συνέχεια, έτσι μετά από πολύωρες και συνεχόμενες ημέρες όλα τα παιδιά βρήκαν επιχειρήσεις και μέσα Απριλίου και αρχές Μαΐου όλοι μας φύγαμε για σεζόν. Εγώ ήμουν στον όμιλο τις Aldemar Resorts. Το πρώτο έτος σαν εκπαιδευόμενοι οι επιχειρήσεις μας πέρασαν από όλα τα τμήματα του ξενοδοχείου για να έχουμε μια ολοκληρωμένη ιδέα αλλά και άποψη για την εργασία που μας είχαν αναθέσει οι καθηγητές μας για τα 3 χρόνια σχολής στο πως θα ήταν να έχουμε τη δική μας επιχείρηση.

Στο 2<sup>ο</sup> έτος της σχολής είχαμε την ευκαιρία και την δυνατότητα για μια ακόμη εμπειρία ζωής που άλλα παιδιά δεν θα την είχαν, το ERASMUS+. Κάποια παιδιά βρέθηκαν στην Αγγλία και άλλα στην Γερμανία οπού εκεί ήμουν και εγώ (Αμβούργο). Εκεί είχαμε την δυνατότητα να εργαστούμε σε μεγάλες μονάδες και αλυσίδες εστιατορίων οπού μπορούσαμε να πάρουμε γνώσεις και εμπειρίες για αυτό το ταξίδι που μόλις είχαμε ξεκινήσει, στο τέλος κάποιες επιχειρήσεις μας είχαν κάνει ανοιχτή πρόταση σε περίπτωση που θα θέλαμε να γυρίσουμε ξανά εκεί. Γυρνώντας από το εξωτερικό φύγαμε για σεζόν. Στη 2<sup>η</sup> σεζόν κάνοντας αυτό το οποίο αγαπούσα με πολύ δουλειά, διάβασμα και προσπάθεια κατάφερα να βγω μαθητής της χρονιάς στον όμιλο που ήμουν.

Φτάνοντας στην τελική ευθεία και στην πιο κρίσιμη σεζόν, 3<sup>η</sup> και τελευταία, με την βοήθεια και τις συμβουλές των καθηγητών μου, αλλά και των ανωτέρων μου στην εταιρία κατάφερα να γίνω υπεύθυνος βάρδιας στην Action και το δεξί χέρι στην κεντρική κουζίνα το βράδυ.

Πλέον εργάζομαι ως επαγγελματίας στον ίδιο όμιλο στον Πύργο στα βραδινά του VIP ως Β' Μάγειρας. Επιπλέον, εργάζομαι και ως υπεύθυνος buffet στη β' ομάδα του κ. Ηλία Μαμαλάκη. Μια ευκαιρία που χρωστάω στο σύστημα εκπαίδευσης που ακολούθησα.

Αυτό που κρατάω από αυτή την σχολή είναι οι καθηγητές μου που χάρη σε εκείνους κατάφερα να φτάσω σε ένα σημείο με υπομονή και επιμονή το όνειρό μου, εξάλλου όπως έλεγε και λέει μια καθηγήτριά μου «τα όνειρα και οι στόχοι για αυτό υπάρχουν για να τα κυνηγάμε και να τα πραγματοποιούμε».