

Krydder har tatt turen til Stavanger og nærmere bestemt kjøkkenet på TeeKay. Blant en livlig gjeng med jenter finner vi Anne Bode som er den aller første til å gå sine læreår hos Sodexho. Hun har vært ansatt siden oktober 2006 og har så vidt startet på noe vi håper blir en lang og innholdsrik kokkekarriere. Foreløpig er hun under kyndig veiledning hos Beate og hennes team. Vi slår av en liten prat med Anne over kjøkkenbenken, sammen med noen kilo fisk som skal fileteres.

Lærling i Sodexho

Hvorfor valgte du å bli kokk, Anne?

Før jeg begynte i lære var jeg to år ute og reiste. Jeg var usikker om jeg ville fullføre, men det ble nå bare sånn. Nå er jeg veldig glad for at jeg valgte som jeg gjorde.

Har det stått til forventningene så langt?

Ja, absolutt, det har overgått mine forventninger! Jeg var litt sent ute med å skaffe lærested, men var veldig heldig med plassen.

I dag er kokker blitt superkjendiser og figurerer svært ofte i media. Tror du det påvirker unge til å velge det som yrkesvei?

For meg hadde det nok ingen betydning. Muligens ubevisst, men det har jeg ikke tenkt så mye på. Men jeg tror nok det er mange som lar seg påvirke av media.

Hvordan ser du for deg fremtiden som kokk?

Jeg vil ut og reise og jobbe i utlandet. Det er så mye å se og lære. Også vil jeg tilbake til jentene her på TeeKay.

Hva tror du blir den største utfordringen for deg som lærling?

Jeg har prøvet en gang i måneden med Marianne. Jeg stiller så høye krav til meg selv at jeg holder på å gå i spinn hver gang. Jeg vil så gjerne prestere!

Mat er blitt mote. Som kokk har du mulighet til å påvirke folks forhold til mat. Har du gjort deg opp mening om favorittmat, retter eller råvarer?

Søsteren min bor i Italia, så jeg liker italiensk mat. Skalldyr også. Jeg liker skalldyr veldig godt, og det er gøy å jobbe med.

Hva slags oppfølging får du fra dine kollegaer og Marianne?

Alt vi lager fra bunn av er det jeg som gjør. Er det noe jeg lurer på, eller vil prøve, får jeg jobbe med det ganske fort. Jeg jobber 3 dager i måneden med Marianne og da går vi igjennom alle grunnteknikkene.



Hva er det beste med å jobbe på et kjøkken så langt?

Det er enkelt! Jentene her på TeeKay og samholdet oss imellom.

Og, selvfølgelig, det minst kjekke?

Ingenting så langt. Jeg stortrives, og er veldig stolt over å være den første lærlingen i Sodexho. Jeg håper flere får sjansen!

Mens Anne fortsetter å filetere ueren til temaaften benytter vi anledningen til å ta en prat med Marianne Mæle som er driftsjef i Stavanger og faglig ansvarlig for Annes utvikling.

Marianne har klare meninger om det å ha lærlinger og gi noe tilbake til bransjen i form av dyktige og fagsterke kokker. Hun sier det er skjerpene for alle involverte å ha en lærling til stede daglig. Det gjør at man må være på tå hev, enda mer nøyaktig, og at man fortløpende må holde seg oppdatert. Det er også viktig å tenke på at en lærling ikke erstatter en ordinær kokk, men er en ressurs som krever tett oppfølging og opplæring.

I løpet av to år skal Anne innom flere prosjekter i Stavanger området, og hun vil delta på så mange arrangement som mulig. Marianne mener dette gir henne en god og bred erfaring for årene som kommer. Anne skal snart opp til sin første av i alt fire delprøver hun skal avlegge før hun kan kalle seg faglært kokk.

Vi ønsker henne lykke til!