



Taverna: Bruno Rodrigues, Diego Muñoz, Elias Essalhi, Aleksi Krooks.

BLOGI

# Kansainvälisyys opinnoissa - Omnian leipuriopiskelija kahden Michelin-tähden ravintolassa

Omnia koulutuksen Lakelankadun toimipisteen leipuri- ja kokkiopiskelijat ovat kahden kuukauden työssäoppimisjaksolla Lissabonissa, jossa he työskentelevät Chef José Avillezin omistamissa Grupo José Avillezin ravintoloissa.

**Teksti** Oona Haapakorpi

**Kuvat** Jose Avillez

11.02.2018

Harjoittelujakso ulkomailla on monille Omnian opiskelijoille yksi mieleenpainuvimmista kokemuksista



Belcanto: David Jesus, Riina Sinkko, Américo dos Santos.

opiskelun ajalta. Tämä työssäoppimisjakso tukee opiskelijoiden ammattitaidon ja kansainvälistymisen kehittymistä. Samalla opiskelijalla on mahdollisuus oppia uusia kulttuureja ja parantaa kielitaitoa ammattimaisemmaksi. Tällä vastataan parhaiten myös työelämän tarpeisiin ja sitä kautta tuetaan reformin mukaista ajattelua. Omnia on mukana monessa hankkeessa kuten tässä Erasmus+ liikkuvuushankkeessa. Hanke on tarkoitettu pääsääntöisesti opiskelijoiden ja henkilökunnan kansainvälisyystaitojen ja -tietoisuuden lisäämiseen. Tämä tarkoittaa opiskelijoiden työssäoppimis- ja Omnian henkilöstön työelämäjaksoja ulkomailla.

Grupo José Avillez on ollut Omnian yhteistyökumppani vuodesta 2017, jolloin lehtori **Oona Haapakorpi** loi sinne suhteet ja hankki työssäoppimispaikat Lissabonista. Grupo José Avilleziin kuuluu ravintolat Belcanto, Bairro do Avillez, joka käsittää ravintolat Taberna, Pateo, Beco, Cantina Peruana ja Cafe Lisboa, Mini Bar, Pizzaria Lisboa, Cantinho do Avillez Lissabonissa ja Portossa sekä kolme uutta ravintolaa El Corte Ingles Lissabonissa.

Tällä hetkellä Grupo José Avillezin kahden Michelin-tähden ravintola Belcantossa työskentelee Omnian ylioppilaspohjainen leipuriopiskelija **Riina Sinkko**. Vastaavasti Bairro do Avillezin sisällä eli Taberna, Pateo tai Cantina Peruanassa työskentelevät Omnian kolmannen vuoden kokkiopiskelijat **Ella Saurén**, **Elias Essalhi** ja **Aleksi Krooks**. Opiskelijat ovat työssäoppimisjaksolla Portugalissa tammikuun puolestavälistä maaliskuun puoleenväliin. Työssäoppimisjakson aikana opiskelijat kirjoittavat blogia, jota voi seurata seuraavasta osoitteesta [lissabonomnia.blogspot.fi](http://lissabonomnia.blogspot.fi).

Chef José Avillezin ravintola Belcanto avattiin jo vuonna 1958 Chiadossa. Itse Belcanto sijaitsee aivan Lissabonin historiallisessa keskustassa São Carlos aukiolla, aivan São Carlos Kansallisteatterin vieressä. Belcanto sijaitsee talossa, jossa tunnettu portugalilainen runoilija **Fernando Pessoa** on syntynyt.

José Avillez avasi ravintola Belcanton vuoden 2012 alussa täysin uusittuina. Samana vuonna ravintola palkittiin yhdellä Michelin-tähdellä, ja vuonna 2014 ravintola sai toisen Michelin-tähden, joten se oli ensimmäinen Lissabonin ravintola, joka on saanut sen kunnian. Ravintolassa on 10 pöytää, joissa on tilaa maksimissaan 28 asiakkaalle. Belcantosta löytyy myös "Chef's table", joka on keittiön sisällä. Tämä kyseinen pöytä on erittäin suosittu. "Chef's table:en" pääsee/ mahtuu hyvin harvoin syömään.



*Pateo: Ella Sauren, Bruno Rodrigues.*

- Tällä hetkellä ravintola Belcanto on erittäin suosittu. Ravintolaamme on noin kolmen kuukauden jono, sanoo **Mafalda Rebelo**, Grupo José Avillezin henkilöstöpäällikkö.

Vuonna 2015 Belcanto valittiin ensimmäistä kertaa maailman 100 parhaan ravintolan joukkoon ollen tuolloin sijalla 51. Vuonna 2017 Belcanto sijoittui sijalle 85 Maailman 100 parhaimman ravintolan listalla.

Ravintola Belcantossa on työssäoppimassa Omnian ensimmäisen vuoden leipuri-kondiittoriopiskelija **Riina Sinkko**. Hän on päässyt työskentelemään keittiömestari/Head Chef **David Jesus'n** ohjauksessa. Riina kuitenkin työskentelee pääsääntöisesti leipomon puolella, jossa Pastry Chefinä toimii **Américo dos Santos**. Viime lauantaina kuitenkin lämpimän puolen yksi kokeista oli sairaana, joten Riina pääsi myös toimimaan kylmäkön apulaisena keittiössä.

- Työskentely Belcantossa on hyvin haastavaa, mutta palkitsevaa. Portugalinkielisessä työyhteisössä toimiminen ja keittiömestarin käskyjen seuraaminen ei aina ole helppoa, vaikka olenkin jo oppinut paljon keittiösanastoa, Sinkko kertoo.

- Täällä vaaditaan täydellistä keskittymistä ja tarkkaavaisuutta aamusta iltaan, sillä jokaisen keittiöstä lähtevän annoksen on oltava täydellinen. Belcantossa käytetyt tekniikat ja raaka-aineet ovat usein yllätyksellisiä ja on hienoa päästä oppimaan niitä. Joka ikinen päivä olen oppinut jonkun uuden reseptin tai tekniikan. On kiehtovaa seurata, kun kondiittorimestari Américo dos Santos kehittää uusia annoksia ja on suuri kunnia työskennellä hänen ja koko Belcanton tiimin kanssa, Omnian leipuri-kondiittoriopiskelija toteaa.

Muut Omnian opiskelijat toimivat Bairro do Avillezissa, joka on Lissabonin sydämessä ja myöskin Chiadon alueella sijaitseva Chef José Avillezin suunnittelema ravintola-alue. Bairro do Avillezin sisällä sijaitsee neljä täysin toisistaan poikkeavaa ravintolakonseptia Taverna, Pateo, Peruana ja Beco sekä gourmetdeli Bairro do Avillez' Mercearia. Näiden ravintoloiden gastronominen idea ulottuu portugalilaisesta ruoasta aina perulaiseen ruokaan. Laatu on etusijalla Chef José Avillezin ravintoloissa, joten mitään ei jätetä sattuman varalle. Ehkä osittain tästä syystä Lissabonin salaisuutenakin pidetyssä kabareeravintola Becossa ei työskentele tällä hetkellä yhtään opiskelijaa.

Bairro do Avillez on auki joka päivä puoliltapäiviltä aina keskiyöllä asti. Bairro do Avillez pääsee kokemaan jotakin ainutlaatuisia mitä Lissabonissa ei vielä aiemmin ole

nähty. Alue on rakennettu niin, että jokaisessa kulmassa on "yllätys".

Bairro do Avillez'n Taberna sijaitsee ensimmäisessä kerroksessa ja se toivottaa tervetulleeksi. Taverna on lämminhenkinen paikka, missä pääsee nauttimaan kohtuuhinnoilla lounasta, illallista tai syömään vain snackseja. Tavernasta löydät Lissabonin parhaimmat lihakroketit. Täällä pääset myös maistamaan madeiralaista Bolo de Cacao tonnikalan tai lihan "pregos" kera. Tavernassa työskentelee Omnian kolmannen vuoden kokkiopiskelija **Elias Essalhi**.

- Ravintola Tabernassa on mukava työskennellä, siellä pääsee tekemään paljon asioita ja oppii nopeasti uutta. Myös työporukka on mukava ja auttaa aina tarpeen tullen, Elias Essalhi kuvailee kokemustaan.

Tabernan jälkeen heti seuraavana on Páteo, joka on erikoistunut kala- ja äyriäisruokiin, mutta listalta löytyy myös muutamia liha-annoksia sekä uskomattomia jälkiruokia. Páteon sisustus yllättää asiakkaan erilaisuudellaan täydellisesti. Ravintola on tehty hyvin viihtyisäksi, joten siellä voi nauttia hyvästä seurasta ja viipyä pitempäänkin.

Páteossa työskentelee Omnian kolmannen vuoden kokkiopiskelija **Ella Saurén** keittiömestari/ Head Chef **Bruno Rodrigues'n** johdolla.

Saurénin mukaan Páteon keittiössä työskentelee uskomaton tiimi.

- Niiden käsissä mäkin oon oppinut talon tavoille jo parissa viikossa. Tosin alku oli haastava, mutta palkitseva! Viime viikolla ne laitto mut kouluttaa jotai uutta brasilialaista harjoittelijaa, Saurén kertoo.

Bairro do Avillez'n toisessa kerroksessa sijaitseva Cantina Peruana tarjoaa keittiömestari/ Head Chef **Diego Muñoz'n** tekemän modernin perulaisen keittiön à la carte annoksia, joissa on kuitenkin hieman portugalilaisten ainesosien vaikutusta. Ravintolassa on erittäin rento ja iloinen ilmapiiri sekä kaupungin paras Pisco Bar. Tässä ravintolassa on työssäoppimassa Omnian kolmannen vuoden kokkiopiskelija **Aleksi Krooks**.

- Opiskelijoiden työssäoppiminen on puolessa välissä ja opettajana en voi muuta kuin olla todella ylpeä Omnian opiskelijoista, toteaa lehtori **Oona Haapakorpi**.

*Belcanto Largo de São Carlos, 10, 1200-410 Lisboa*

[joseavillez.pt/en/belcanto](http://joseavillez.pt/en/belcanto)

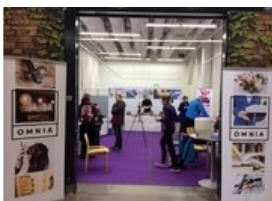
## LISSABONIN TYÖSSÄOPPIJAT

- Riina Sinkko, Belcanto:
- David Jesus, Head Chef
- Américo dos Santos, Pastry Chef
- Ella Sauren, Pateo:
- Bruno Rodrigues, Head Chef
- Aleksi Krooks, Cantina Peruana
- Chef Bruno Rodrigues, Head Chef
- Chef Lucas Torres
- Elias Essalhi, Taberna
- Diego Muñoz, Head Chef



Kirjoittaja toimii ruokatuotannon lehtorina Omniassa.

## Lue myös



### Kohti uutta ravintola- ja catering-perustutkintoa

Työelämän realiteetti on muuttunut, joten koulutuksenkin on muututtava. Ravintola- ja catering- ala on murroksessa, jossa vanhat tutkinnon osat eivät vastanneet täysin tätä päivää. Opetushallitus teki sopimuksen Omnian kanssa ja asetti perustetyöryhmän, jonka tehtävänä oli valmistella ehdotukset uudistetuiksi ravintola- ja catering-alan perustutkinnon sekä myös matkailualan perustutkinnon perusteiksi.

# aromi

RUOAN JA JUOMAN  
AMMATTILEHTI

Horeca-alan sitoutumaton ammattilehti,  
51. vuosikerta, Aikakauslehtiliiton jäsen

Mediatalo Keskisuomalainen Oyj Aikakauslehtiryhmä  
Aromi ja Shaker  
Mäkelänkatu 56, 3. krs,  
00510 Helsinki

Aromi ilmestyy 10 kertaa vuodessa

Kustantaja ja julkaisija

Mediatalo Keskisuomalainen Oyj Aikakauslehtiryhmä

Liiketoimintajohtaja  
Nina Harlin

©Aromi2018

[Aromi](#) | [Evento](#) | [Shaker](#) | [PRO](#) | [Evento Awards](#)

[Peruutukset](#) | [Rekisteriseloste](#) | [Tietosuojalauseke](#)