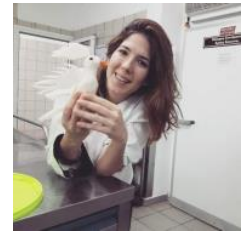


Αναστασία Ζαφείρη

Γ' Μάγειρας

ALDEMAR Knossos Royal & Royal Villas



Ονομάζομαι Αναστασία Ζαφείρη και είμαι απόφοιτη του Ελληνογερμανικού προγράμματος Mentoring Dual International.

Στο πρώτο έτος ξεκίνησα στο τμήμα των ξενοδοχοϋπαλλήλων όπου και επιλέχθηκα από τον όμιλο Aldemar Resorts. Έκανα την ενδοεπιχειρησιακή μου εκπαίδευση στο ξενοδοχείο της εταιρίας Aldemar Olympian Village στον Πύργο ως βοηθός σερβιτόρου. Έπειτα από ένα rotation όπου πέρασα από όλα τα τμήματα του ξενοδοχείου, πήγα και σε εκείνο της κουζίνας.

Η «έλξη» ήταν αμοιβαία! Έτσι στο δεύτερο έτος βρέθηκα στο Μαγειρικό τμήμα κι έκανα την ενδοεπιχειρησιακή εκπαίδευση στο ίδιο ξενοδοχείο. Κατά το τρίτο έτος πραγματοποίησα την ενδοεπιχειρησιακή μου εκπαίδευση στο Aldemar Knossos Royal & Royal Villas στην Κρήτη. Στο ίδιο ξενοδοχείο εργάστηκα τη σεζόν αυτή και ως επαγγελματίας Γ Μάγειρας.

Πλέον εργάζομαι ως επαγγελματίας στο κεντρικό ρεστοράν «Πλατεία» που βρίσκεται στο Παλιό Λιμάνι των Χανίων όπου και πλέον διαμένω μόνιμα, όπου θα συνεχίζω να εργάζομαι και την προσεχή σεζόν.

Αποφάσισα να κάνω ένα διάλειμμα από το χώρο των ξενοδοχείων και να γνωρίσω και το χώρο των ρεστοράν. Στην επισιτιστική επιχείρηση που απασχολούμαι νιώθω περισσότερο δημιουργική και παραγωγική κι αυτό μ' αρέσει, διότι νιώθω και αντιλαμβάνομαι ότι εξελίσσομαι. Ότι δεν επαφίεμαι στα γνώριμα. Δεν βολεύομαι. Άλλωστε η Μαγειρική είναι περισσότερο μια «ανήσυχη» Τέχνη παρά μια Τέχνη που εξυπηρετεί το βόλεμα και την άνεση.

Στα τρία αυτά έτη της σχολής αλλά και της πρακτικής άσκησης γνώρισα ανθρώπους οι οποίοι μου έμαθαν πολλά, με έκαναν να αγαπήσω ακόμα περισσότερο αυτό που έχω επιλέξει να ασκώ ως επάγγελμα και μου έδωσαν εφόδια και κίνητρα για να γίνω καλύτερη. Θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους καθηγητές μου έναν-έναν προσωπικά για όσα μου δίδαξαν. Όμως ένα τεράστιο ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ θα ήθελα να πω στον Chef Δημήτριο Καραμπίνη και στους κύριο Στεφόπουλο, κύριο Παπαχριστοδούλου και την αγαπημένη Άννα Σπηλιωτοπούλου που ήταν δίπλα μου καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου, αλλά και σε μια δύσκολη περίοδο που ήμουν έτοιμη να τα παρατήσω, κάτι που αν το έκανα θα το μετάνιωνα όσα χρόνια κι αν περνούσαν.

Αυτό όμως που έμαθα και έχω ως οδηγό για την επαγγελματική μου πορεία στη μαγειρική είναι η ακόλουθη φράση: «Το κεφάλι ψηλά κι ο σκούφος χαμηλά». Κι όπως έχει πει κι ο Κομφούκιος «Αν κάνεις τη δουλειά που αγαπάς, δε θα χρειαστεί να εργαστείς ούτε μια μέρα στη ζωή σου». Εύχομαι σε όλους τα καλύτερα!