

Γιάννης Αλίμπαλης

Β' Μάγειρας

Εστιατόριο Scorpios Mykonos



Είμαι ο Γιάννης Αλίμπαλης απόφοιτος του πιλοτικού προγράμματος Διτής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Mentoring Dual International (Mendi).

Στα 18 μου χρόνια ήρθα από την επαρχία στην Αθήνα προς αναζήτηση της επαγγελματικής μου κατάρτισης και χωρίς κάτι συγκεκριμένο στο μυαλό μου, καθώς καμία από τις παροδικές δουλειές που έκανα μέχρι τότε δεν με γέμιζε, δεν μου πρόσφερε αυτό που ήθελα, όχι τόσο υλικά όσο ψυχικά.

Και τότε ήταν η στιγμή που ανακάλυψα το πρόγραμμα και είχα την ευκαιρία να καταλήξω σε μια ειδικότητα που χρόνια θαύμαζα, αλλά δεν τολμούσα να επιλέξω, εκείνη του μάγειρα

Το πρόγραμμα μου πρόσφερε τόσο μαγειρικές γνώσεις όσο και γνώσεις που αφορούσαν τις ξένες γλώσσες (Εκμάθηση Αγγλικών και Γερμανικών), την κοστολόγηση, τις αρχές του HACCP κ.α, που μου έδωσαν μια γενική εικόνα του επαγγέλματος ώστε η εισαγωγή μου στον χώρο να είναι πιο ομαλή.

Το πρόγραμμα μου πρόσφερε τη ευκαιρία να έχω έναν μαγειρικό τρόπο ζωής που να με εκφράζει, που με κάνει να νιώθω μέρος μια ομάδας, να δημιουργώ και να ζω μια ζωή γεμάτη δυνατές συγκινήσεις και πάθος. Μας πρόσφεραν την ευκαιρία να βρεθούμε στη Γερμανία και να δούμε τον τρόπο ζωής στο εξωτερικό.

Η σχολή μου με βοήθησε να βρω την πρακτική μου και να ενταχθώ στο χώρο, κάνοντας το ξεκίνημα μου στο ξενοδοχείο Chandris Chios. Έπειτα πραγματοποίησα τη δεύτερη ενδοεπιχειρησιακή εκπαίδευσή μου στο Grecotel Casa Marron στην Λακκόπετρα .

Ολοκλήρωσα την ενδοεπιχειρησιακή εκπαίδευσή μου τον τρίτο χρόνο στο Grecotel Cape Sounio .

Τελειώνοντας την σχολή αποφάσισα να διευρύνω και στο εστιατορικό κομμάτι του επαγγέλματος και έτσι άρχισα να εργάζομαι για το Lostre, το Passaji στο κέντρο της Αθήνας και έπειτα στο Scorpios Mykonos.

Ένα είναι το σίγουρο. Αν γύριζα το χρόνο πίσω θα ξαναδιάλεγα το Mendi! Μου άλλαξε τη ζωή και τον τρόπο που αντιλαμβάνομαι τα πράγματα.