

Våra dagar börjar på kocklinjen med det att vi kommer till skolan och vi måste först byta kläder till specialiserade kockkläder. Sedan, bara man har gjort det, så kommer man till klassen och sedan ska man som första saken, man ska tända alla spisar och förbereda diskmaskinen för användning. Om inte det görs så sen var det diskhögar så det tar jättelänge att få det rent. Och sen får man ta datorn fram och kolla alla recept upp och sedan börjar genomgången.

I teorin går vi igenom att hur man gör om det är sådant som vi inte har gjort förr men om det är faktiskt sådant som vi har gjort förr så litar dom på att vi vet hur man gör. Vi får veta ganska grundligt om att hur man gör saker och sen får vi veta hur mycket vi ska göra. Men sen mängderna för att om vi till exempel ska göra för fyra pax så då måste vi räkna ut att hur mycket det far.

*...men vi kan först bara ta det, mäta ut vatten så lagar vi buljongen med efteråt.*

Våra yrkesprov är en vecka långa och där kollar dom då att vi kan göra allt som vi har övat på hittills. Man måste inte kunna allt från huvudet, man får kolla lite, men att desto mindre du kollar till exempel i boken så desto bättre poäng får du från yrkesprovet.