



2021-05-31 09:04 CEST

Smilla Funk - Våga ta chansen, och följa det man tycker om

Berätta lite om dig själv!

Smilla Funk heter jag och jag är en 20-årig tjej som är född och upp vuxen i Örebro men har bott i Stockholm de senaste åren. Jag tycker om att stå i köket, och stressen att alltid ha något att göra.



Vad pluggar du och vad heter utbildningen?

Jag studerar på [Culinary Arts Academy Switzerland](#) i Luzern, programmet heter [Swiss Grand Diploma in Pastry and Chocolate Arts](#). Jag har precis genomfört de två första terminerna och är just nu ute på praktik i sex månader. När jag kommer tillbaka till Schweiz i oktober ska jag göra min tredje termin.

Hur kommer det sig att du valde just denna utbildning?

Jag har tänkt ganska mycket på vad jag vill göra i framtiden, och jag är inte jättemycket av en teoretisk person. Jag tycker om att jobba med händerna och göra saker. Jag har alltid älskat att baka och stå i köket då var det för mig ganska självklart, att jag ville göra något som jag tycker är kul.



Var Culinary Arts det självklara valet från början? Varför?

Ja men det var det nog, jag tycker inte att det finns så bra utbud på liknande utbildningar här i Sverige. Och jag vet ju att Schweiz handlar mycket om choklad och sådant.

Hur kom du kontakt med SEG och skolan du går på?

Jag sökte runt på konditorutbildningar på internet så fick jag upp SEG:s hemsida och läste om programmet och lämnade in en intresseanmälan och fick svar dagen därpå.



Hur började ditt konditoriintresse?

Jag har alltid tyckt om restaurangbranschen. Min familj hade restaurang när jag var liten. Sen tycker hela min familj om att laga mat och baka, så jag tror att det var där intresset började komma, när jag var liten och sedan dess har det bara fortsatt.

Vart har du din praktik?

Jag praktiserar på Franzén i Stockholm. Jag började praktiken i början av april, och jobbar fram till slutet på september. Så jag har ungefär jobbat en vecka och jag trivs jättebra

Vad har hittills varit roligast och vad ser du mest fram emot praktiken?

Man får göra lite allt möjligt, det är inte bara konditori jag håller på med. Man får rotera runt vilket jag tycker är roligt och att man får lära sig lite av allting i restaurangvärlden. Sen är alla väldigt trevliga, men jag ser fram emot att få komma upp till serviceteamet där man får vara med och lägga upp saker framför gästerna och sånt där.



Hur fick du praktiken, var det via virtuellt IRF?

Min låstas pappa kände någon, som kände någon, som jobbade på Franzéns så det var på det sättet som jag fick kontakt med en person som jobbar där. Jag ringde, och han sa: *Absolut, hör av dig när du är redo och börja*. Så det var inte mer än så.

Vad har du för mål efter utbildning i Schweiz?

Först vill jag skaffa lite erfarenhet så som jag gör nu att jag jobbar såna typer av restauranger, sen hade det varit kul någon gång att starta eget så det är väl mina två mål med utbildningen.

Till personen som läser detta och blir inspirerad av din story har du något tips och råd till den personen?

Jag tycker att man ska följa sina intressen och följa sin dröm. Jag kunde inte alls mycket om bakning eller liknande innan jag började skolan. Så det behöver man inte vara nervös över, att man inte kan så mycket, för att lärarna på skolan är jättepédagogiska. Man lär sig massor och man träffar massa härligt nytt folk, så jag tycker bara att man ska våga ta chansen, och följa det man tycker om.

SEG - Swiss Education Group, har sedan etableringen 1982 vuxit och är nu en av världens främsta nätverk av skolor inom "hospitality management".

Med fyra prestigefyllda skolor erbjuder SEG utbildningar inom hotell, hotell & design, events, business och kulinarisk konst.