



Praktikumsbericht

ERASMUS+ - EuroMobility

Persönliche Daten: Laura, 21

Ausbildung zum/zur: Restaurantfachfrau

Ausbildungsbetrieb: Käfer'S Bistro

Europäischer Kooperationsbetrieb: Restaurant La Michodière

Zeitraumen des Praktikums: 23.01 – 16.02.2018

Zielland: Pau, Frankreich



Vor dem Praktikum

Dadurch, dass meine Schule eigentlich einen Austausch nach Bordeaux geplant hatte, war der Wunsch nach Frankreich in einen Betrieb zu fahren schon im Kopf verankert. Als dann der Austausch spontan nicht umgesetzt werden konnte, habe ich mich an das Bildungswerk und Erasmus gewendet. Wegen der Kurzfristigkeit (es war Ende November und ich wollte im Januar los) habe ich Vitamin B benutzt um einen Betrieb in Pau, Frankreich zu bekommen. Ein Freund der Familie kennt Besitzer eines Restaurants, hat mir den Kontakt vermittelt und ich hatte binnen zwei Tage die mündliche Zusage dort mein Praktikum zu absolvieren.

Dank Frau Kuchelka war dann der restliche Papierkram kein Problem. Die nötigen Unterlagen waren alle soweit vorbereitet und man musste lediglich Formulare ausfüllen und an die Krankenkasse, Berufsgenossenschaft etc. versenden. Lediglich die Unterschrift und der grobe Praktikumsplan, der

von dem französischen Betrieb unterschrieben und ausgefüllt werden musste, war etwas schwer, da die Franzosen nicht ganz verstanden haben über welchen Träger und unter welchen Bedingungen das Praktikum stattfinden sollte.

Als dann die Unterschrift aus Frankreich kam, konnte ich eine Woche vor Praktikumsbeginn mir eine Unterkunft über AirBnB suchen. Meine Zugtickets hatte ich bereits im Dezember gebucht, ansonsten wäre das Stipendium verfallen.

Ich kann nur empfehlen mindestens einen Monat sich für ein Praktikum zu entscheiden, da man dann in der Regel einen hohen Monatsrabatt bekommt und somit ordentlich Geld sparen kann. Außerdem kann ich im Nachhinein nur empfehlen sich zu überlegen, ob man wie ich in eine Studentenstadt gehen möchte. Zwar hat man dort viele Bars, Studentenangebote etc., man findet aber auch etwas schwieriger Wohnungen, da viele nur an Studenten vermieten wollen, da sie länger dann Mieter wären.

Sobald ich eine Wohnung bekommen hatte, fiel meine komplette Anspannung ab, da ich dann alles „in trockenen Tüchern“ hatte und ich keine Probleme auf mich zukommen sah.

Ich freute mich ab da nur noch auf die Erfahrung, die ich hoffentlich machen wollte und war sehr gespannt. Ich bin mit der Erwartung rein andere Dinge zu sehen und zu machen, die ich in Deutschland in meinem Betrieb noch nicht gemacht hatte und ich hoffte, noch eine andere Serviceart zu erlernen.



Während des Praktikums:

Fangen wir bei meiner Unterkunft an: Sehr zentral und nur 12 Minuten von meinem Betrieb entfernt, gut eingerichtet und ausreichende Größe. In Kombination mit dem ganz normalen Arbeitsleben, was man dort weiterhin führt, war es so, als ob man da tatsächlich für die paar Wochen dort leben würde. Leider war die Wohnung unerwartet eine Raucherwohnung und direkt über einem Nachtclub, was beides nicht angegeben war; aber für 4 Wochen kann man sich daran gewöhnen.

Mein Gastbetrieb ist schwarz und weiß zu betrachten. Wieso schwarz? Ich war sehr geschockt und erschrocken über die Hygiene vor Ort. So etwas hatte ich weder bisher gesehen noch erwartet. In Worten kann man es nicht beschreiben, aber in Deutschland wäre das Gesundheitsamt sicherlich

eingeschritten. Wieso weiß? Weil die Inhaber unglaublich lieb waren. Wir hatten zwar am Anfang etwas Verständnisschwierigkeiten, da ich nicht so viel Französisch spreche und sie weder Deutsch noch Englisch, aber das legte sich mit der Zeit. Überraschend schnell sogar. Nach wenigen Tagen verlor ich meine Hemmungen und versuchte alles zu erzählen, was ich erzählen wollte und den groben Zusammenhang konnte ich bei meinem Gegenüber auch recht schnell verstehen. Durch meine Übersetzungs-App war dann letzten Endes das Sprechen kaum ein Problem.

Dadurch das sich der Betrieb komplett von meinem in Deutschland unterscheidet, bekam ich in aller Hinsicht nur neue Eindrücke.

Heimweh bekam ich nicht, aber in der ersten Woche hatte ich erhebliche Bedenken, ob ich auch einen Lerneffekt haben würde, eben dadurch, dass die unhygienische und auch generelle Arbeitsart- und weise sich total unterscheidet. Aber wenn man sich erstmal daran gewöhnt hat, ist es nicht mehr so schlimm.

Freizeitmäßig habe ich leider nicht so viel mitgenommen. Ich hatte gleich in der ersten Woche 3 super sonnige Tage, wo ich in meinen freien Stunden spazieren gegangen bin, mir die Stadt angeschaut habe und den Ausblick auf die Pyrenäen genossen habe. Ansonsten war es durchgängig verregnet, kalt und windig. Eine Freundin kam mich in der dritten Woche besuchen und in den drei Tagen habe ich dann sehr viel gemacht. Wir haben uns das Schloss von Pau angeschaut, sind in die ganzen Feinkostenläden der Stadt (es gibt sehr viele!) und haben dort zugeschaut und uns beraten lassen (meine Freundin ist Köchin, von daher war das unser Interessengebiet) und haben ein wenig der Atlantikbriese genossen.

Selbstverständlich sind auch einige Spezialitäten der Gegend dann mit in unsere Koffer gelandet.

Wir haben es in den drei Tagen kulinarisch sehr gut gehen lassen und sämtliche Köstlichkeiten der Region ausprobiert in Restaurants.

Ich liebe total die französischen Cafés, war aber überrascht, dass die Studenten der Stadt so gar nicht die Bars und Restaurants annehmen, zumindest haben wir kaum welche getroffen und meine Wohnung lag eigentlich sehr zentral.

Was mich aber am meisten überrascht hat war, dass tatsächlich sehr wenige Franzosen Englisch sprechen. Mir war das eigentlich bewusst, aber dass auch meine Generation kaum Englisch spricht oder wenn sehr schlecht, damit hätte ich nicht gerechnet.



Praktikum:

Ich habe während der Zeit im Service nahezu gar nix mitgenommen. Es war ein sehr kleines Restaurant und trotzdem wurde das Essen fast nie gleichzeitig an den Tisch gebracht- im Gegenteil, sehr zeitverzögert. Auch das man nicht nachfragt wie es einem schmeckt, nicht mit einer großen Pfeffermühle an den Tisch geht, keinen richtigen Getränkeservice macht etc.... das alles möchte ich so nicht übernehmen und bleibe da lieber bei der Art und Weise, wie ich sie aus meinem Betrieb kenne. Was ich hingegen sehr cool fand war, dass der Fisch vor der Zubereitung dem Gast gezeigt wurde. Das war optisch auch ein Erlebnis für den Gast.

Der mangelhafte Service ist wahrscheinlich auf die Tatsache zurückzuführen, dass man sowohl kocht, als auch putzt und serviert. Das wiederum war sehr interessant mal mitzumachen. Dem Gast Wasser zu bringen, ihn zu fragen was er essen möchte und dann das essen direkt selbst zuzubereiten und dann alles Dreckige (vom Gast und Kochen) sauber zu machen, das war schon eine gute Erfahrung – das Restaurantleben mal 100% durchzuführen und nicht nur einen Aufgabenbereich.

Womit es kaum Probleme gab war mit dem gängigen Wortschatz der Gastronomie, da viele Begriffe im Deutschen die gleichen sind wie im Französischen. Natürlich war der Sprachkurs, den ich im Vorfeld gemacht habe auch sehr hilfreich (in den 10 Stunden hatte ich mit meiner Lehrerin ein großes Vokabular und Redewendungen der Gastronomie angeeignet). Man verliert auch sehr schnell seine Hemmungen gegenüber dem Gast und versucht drauf los zu sprechen. Ich muss hierbei auch mit dem Klischee aufräumen, dass die Franzosen nur bei ihrer Sprache bleiben. Zwar sprachen unsere Gäste weder richtig Deutsch noch Englisch, aber wirklich jeder hat versucht ein paar Brocken Deutsch oder Englisch mit mir zu reden und haben mir somit ihre Anerkennung für mein Praktikum gezeigt. Man ist also sehr willkommen- gerade in der Gastronomie!

Generell muss ich sagen, dass ich es sehr schön fand die „Franzosen“ zu bedienen. Sie genießen das Essen oft mehr und schätzen das Ursprüngliche. Sie nehmen sich viel Zeit und für sie ist Essengehen eher ein Erlebnis, als für die Deutschen.



Von den Arbeitszeiten war es für mich eine neue Erfahrung. Ich hatte bisher 5 Tage die Woche einen Dienst, der von den Stunden her zusammenhängend war. In Frankreich hatten wir 6 Tage auf und

haben nach dem Mittagsgeschäft bis zu 5 Stunden Pause gehabt, bis wir uns wieder für den Abend getroffen haben. Jeden Tag haben wir unsere 8 Stunden Arbeitszeit mindestens vollbekommen (alleine durch das Vorbereiten und Einkaufen vormittags und dem gängigen Bewirtungsgeschäft). Es kam durchaus vor, dass wir in der Summe auch viel länger gearbeitet haben, wenn viele Gäste da waren, sie länger da waren etc., aber das kam einem nicht so vor, da durch die Pause alles sehr entspannt ist. Ich hatte genau die gleichen Arbeitszeiten wie die Festangestellten, habe aber meine „Überstunden“ dann abgebaut, indem ich in der dritten Woche, als meine Freundin für 3 Tage kam, mit ihr Sightseeing gemacht habe.

Die mit Abstand wertvollste Tätigkeit, die ich dort gemacht habe und die ich so in Deutschland nicht gemacht hätte, war der Umgang der Lebensmittel zu erlernen. Ich habe eingekauft, ich habe die Ware geprüft und die Ware auch zubereitet. Dazu zählte auch Fische ausnehmen, ihnen die Haut abziehen, Gambas zu pühlen etc. Das war zwar nicht immer lecker, aber jeder Gastronom sollte mal diese Erfahrung gemacht habe. Durch das Ausnehmen mehrerer Fische habe ich ein besseres Gefühl für den Aufbau der Fische bekommen, was wiederum beim Filetieren super ist. Durch das Zerkleinern eines großen Fleischstückes habe ich die Faserstruktur von Fleisch besser erkennen können, was beim Tranchieren sehr nützlich ist etc. Auch morgens auf den Markt zu gehen und zu gucken, was bietet er heute und was kann ich daraus machen war sehr interessant und Gastronomie wie sie ursprünglich mal war- alles sehr tolle Erfahrungen!

Also mein Fazit aus dem Praktikum:

In der Gastronomie gibt es unglaublich viele Facetten (von der Struktur eines Restaurants, über das Konzept, die Arbeitsweise, die Hygiene etc.). Wenn man sich erstmal darauf einlässt, kann man viel sehen und mitnehmen und zum Schluss kann man aus dem Bekannten und dem Neuen die besten Eigenschaften und Arten für sich übernehmen. Dafür muss man aber erstmal mehrere Facetten erleben!



Nach dem Praktikum

Ich kann noch nicht sagen, wieviel sich durch das Praktikum im Nachhinein geändert hat. Aktuell verstehe ich Französisch um Welten besser, als ich es noch vor 5 Wochen tat, ob das lange anhält wird sich zeigen.

Da ich viel in Frankreich urlaubte, war und ist mir auch die Kultur recht bekannt gewesen. Was ich aber noch hinzufügen kann zu meinem Wissen ist, dass die Franzosen sehr stolz auf ihre sind, was sich auf ihrer Kochleidenschaft ausübt.

Definitiv bin ich nun geschickter im Umgang mit Küchenutensilien (vor allem Messern!) und bin noch kreativer im Kochen geworden. Außerdem habe ich nun wenige bis gar keine Hemmungen mehr rohes Fleisch oder ganze Fische anzufassen, was ich zuvor immer vermieden habe.



Bildungswerk der Hessischen Wirtschaft e. V.
Region Rhein-Main
Rheingaustraße 85 b
65203 Wiesbaden
Telefon +49 (0) 611 18248-24 / -41
euromobility@bwhw.de