

Praktikum in Frankreich



Übersicht

1. Warum ein Praktikum absolvieren?
2. Vorbereitung für das Praktikum
3. Aufenthalt in Bordeaux
4. Praktikumsbetrieb
5. Ausflüge
6. Fazit

1. Warum ein Praktikum absolvieren?

Mein Name ist Tijana Bozovic und ich absolviere zur Zeit ein Umschulung zur Konditorin im Kempinski Hotel in Gravenbruch. Durch unseren Lehrer Herr Rückert habe ich von dem Auslandsaustausch erfahren und die Möglichkeit gesehen, einen deutsch – französischen Austausch in Frankreich zu absolvieren. Schnell war mir klar, dass ich diese Chance nutzen möchte, um einen Einblick in die französische Patisseriekunst zu erhalten. Ebenso wollte ich mir ein eigenes Bild über Land, Leute und Kultur machen und das war die perfekte Gelegenheit für mich.

2. Vorbereitung für das Praktikum

Zunächst einmal, ich kann kaum Französisch, nein das wäre übertrieben, gar kein Französisch trifft es eher! ☺ Aus diesem Grund, war ich sehr froh, als ich hörte, dass die Handwerkskammer einen Sprach- und Vorbereitungskurs mit unserer Betreuerin Aurelie Braunholz vor dem Austausch organisiert hat. Das gab mir auch die Gelegenheit die restliche Truppe (insgesamt waren wir 12 Schüler) kennenzulernen, darunter sind 3 Bäcker und 9 Konditoren gewesen. Fleißig haben wir Vokabeln gepaukt, die kulturellen Unterschiede zwischen Deutschland und Frankreich erörtert und natürlich den üblichen Papierkram erledigt ☺. Nach einigen Wochen Vorbereitung ging es dann am 05.02.2017 um 6.30h am Bahnhof Frankfurt für uns los. Achtung Achtung die Deutschen kommen! ☺

3. Aufenthalt in Bordeaux

Wir sind mit dem Zug nach Bordeaux gefahren. Der erste Gedanke, wie überbrückt man 8 Stunden Zugfahrt? Mit vielen Zeitschriften, noch mehr Musik und ganz viel aus dem Fenster gucken vergingen die ersten 4 Stunden wie im Flug. Nach einem 3 stündigen Zwischenstopp in Paris ging es dann weiter Richtung Bordeaux. Abends gegen 18h sind wir dann angekommen und was soll ich sagen, der erste Eindruck war sehr faszinierend. Bordeaux ist eine Mischung aus Mittelalterstadt mit Moulin Rouge Flair und dazu die klare Luft des Atlantiks. Herrlich, ich habe mich gleich wohlfühlt.

Dann ging es weiter in Richtung Hotel und ich hatte das große Glück mit 2 Mädels aus Fulda im Zimmer zu sein. Wer den Ausdruck „Fuldarer Rucksäcke“ kennt, weiß, dass man sich glücklich schätzen kann mit 2 Organisationstalenten im Zimmer zu sein, so hat es mir an nichts gefehlt und recht früh ging es dann ins Bett.

Am nächsten Tag sind wir dann alle gemeinsam zum Tandemsprachkurs mit den französischen Austauschschülern gefahren. Die Vorstellungsrunde begann und wir haben schnell festgestellt, dass die Franzosen uns mit offenen Armen und einer guten Portion Humor & Lebensfreude empfangen haben.

Die erste Woche war mit einem zweitägigen Sprach- und zweitägigen Praxiskurs verplant. So haben wir fleißig Fachvokabular gelernt und nebenbei unsere Lehrerin mit der Suche nach Fachbegriffen (Rohrzucker, brauner Zucker, Invertzucker, Hagelzucker, Puderzucker, Dekorzucker, Zucker Zucker Zucker... ☺) in den Wahnsinn getrieben. Sie hat es mit Humor genommen und so sind diese Tage auch im Flug vergangen. Die Praxistage waren sehr interessant und wir konnten hier den

französischen Unterricht kennenlernen. So haben wir mit ca. 12 weiteren französischen Azubis gebacken, dekoriert und so einiges über Glasuren, Eclairs, Brioche und Baguettes erfahren. Die Schulen sind top ausgestattet und wir konnten feststellen, dass das Geheimnis des guten französischen Brioche Butter Butter und nochmals Butter ist ☺ Mit einem Wort LECKER! So war die erste Woche auch bereits in Windeseile vergangen und die zweite Woche im Betrieb stand bereits vor der Tür!



Ich habe mein Praktikum in der Patisserie San Nicolas absolviert. Eine kleine feine Patisserie in der Altstadt von Bordeaux. Ich hatte sehr viel Glück und meine Kollegin sprach sehr gutes Englisch. Dadurch viel mir das Arbeiten mit meinen Kollegen recht leicht und falls Begriffe fehlten, haben wir uns gut mit Händen und Füßen verständigen können. Wir haben von Croissants, Baguettes, Torten, bis hin zu Macarons, Eclairs, Pralinen alles selbst hergestellt und dekoriert. Meine Kollegen waren sehr freundlich, der Chef stach durch seinen ganz eigenen Charme heraus. ☺ Was mir besonders gut gefallen hat, war, dass in jedes einzelne Törtchen sehr viel Liebe, Zeit, Geduld und Kreativität gesteckt wurde. Das hat der Kunde gesehen und natürlich auch geschmeckt. Mir hat besonders das Ausgarnieren der Törtchen & Tartelettes gefallen und das die einzelnen Produkte sehr ausgefallen waren. Weniger gut war ich von der Hygiene angetan ☹ In Deutschland haben wir einen sehr hohen Hygienestandard und da können die französischen Betriebe leider nicht mithalten. Das war aus kultureller Sicht auch ein kleiner „Schock“, der erst mal ein wenig verarbeitet werden musste ☺ Aber da hilft ja bekanntlich ein gutes Schlückchen Wein...So vergingen auch diese Tage wie im Flug und ich hatte dort eine sehr lehrreiche Zeit.



5. Ausflüge

Am ersten Wochenende in Bordeaux haben wir eine Stadtführung durch die Altstadt gemacht und wurden über die wichtigsten Sehenswürdigkeiten in Bordeaux, deren Geschichte und Architektur aufgeklärt. Bordeaux hat seinen ganz eigenen Charme mit den vielen alten Gebäuden, der Promenade und natürlich den vielen Shoppingmöglichkeiten. Die Stadt hat ein sehr entspanntes Ambiente! Danach haben wir noch einen Abstecher nach St. Émilion gemacht, ein Ort, der bekannt für seine Weine ist. Ein sehr schönes kleines Mittelalterldörfchen, das einen tollen Reiz versprüht und so herrlich romantisch ist. Ein Besuch lohnt sich und als Weinliebhaber alle Mal!

BORDEAUX



ST. ÉMILION



Am zweiten Wochenende ging es dann mit dem Zug nach Archachon. Eine wunderschöne kleine Stadt direkt am Atlantik. Wir waren am Meer und wer wollte konnte auch seinen Zeh ins kalte Wasser halten. Das Wetter war wie bestellt und die Sonne hat uns den ganzen Tag begleitet. Nach einem kurzen Aufenthalt in Archachon, ging es mit dem Bus zu den Sanddünen von Pyla, die ca. 30 Minuten entfernt sind. Diese Wanderdüne ist auf jeden Fall ein MUSS, wenn man nach Bordeaux fährt. Bis zu 110 Meter hoch, 500 Meter breit und 2,7 km lang ist diese Wanderdüne. Dann hieß es für uns, Schuhe und Socken ausziehen und hochmarschieren! Ausser Atem, aber glücklich sind wir dann oben angekommen und wurden mit einem atemberaubenden Blick belohnt! Die Besteigung der Düne hat sich auf jeden Fall gelohnt!



6. *Fazit*

Die drei Wochen in Frankreich waren eine tolle Zeit, in der ich viele Eindrücke sammeln konnte. Ich habe neue Arbeitsweisen in der Patisserie, die französische Lebenskultur und das „Savoir vivre“ kennenlernen dürfen. Der Austausch hat mir gezeigt, in welchen Bereichen die deutsche Konditoreikunst noch wachsen kann und wie ich mich verbessern kann. Gleichzeitig hat er mir gezeigt, welche Vorteile auch das Arbeiten in einem deutschen Handwerk hat, die Hygiene zum Beispiel. Es war eine schöne Erfahrung, die französische Kultur kennenzulernen und auch die Freundlichkeit und Offenheit zu spüren, mit denen die Menschen aufeinander zu gehen.

Die Entscheidung beim Austausch mitzumachen, war genau die Richtige! Ich habe viele neue nette Leute kennengelernt und habe mir ein eigenes Bild von Frankreich machen können.

Ich kann jedem nur empfehlen, ein Auslandspraktikum zu machen!