

Praktikumsbericht

05.02.2017 – 25.02.2017

Bordeaux



1. Vorbereitung

Mein Ziel war es neue Erfahrungen zu sammeln und mein bisheriges Wissen zu erweitern. Da ich Französisch spreche und neben dem Deutschen Bäckerhandwerk, großes Interesse an der Französischen Backkunst habe kam die Bildungsreise für mich sehr gelegen.

Schon lange im voraus habe ich mich kundig gemacht wie es ablaufen könnte, welche Fragen ich habe und nach welchen Antworten ich suche, es war für mich eine spannende Vorzeit, da ich mich zu dieser Zeit auch in Prüfungsvorbereitungen befand. Meine Prüfungen habe ich super gemeistert und konnte entspannt am 05.02.2017 meine Bildungsreise nach Bordeaux starten.

06.02. - 12.02.

Die erste Woche.

Ich besuchte die Französische Schule Chambre de Metieres und traf auf die Klasse deren Bildungsreise dieses Jahr von Frankreich nach Deutschland geht. Zusammen mit dem Französischen Lehrling Rémi besuchte ich meinen Betrieb, dieser war sehr groß. Zudem hat sich eine kleine Private Sightseeingtour ergeben um ein wenig mehr von Bordeaux zu sehen, da Rémi sich in Bordeaux auskennt.

Bordeaux ist eine wunderschöne Stadt und in jedem Fall eine Reise wert.

Im Praktischen Unterricht haben wir das herstellen von Croissants und pain au chocolat gezeigt bekommen und diese selbstständig hergestellt.

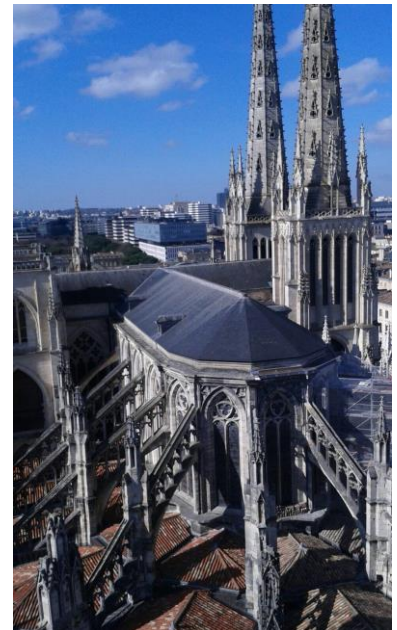
Zudem haben wir Französisches Landbaguette, Weizenteig sowie Brötchen auf Französische Art hergestellt. Es war sehr Interessant die Stimmung und die Leute waren sehr locker freundlich und lustig. Ich haben jede menge Spaß bei der Herstellung der verschiedenen Leckereien gehabt.

Mir bot sich die Gelegenheit einiges über die deutsche Brot und Brötchenherstellung zu zeigen, da Französischen Lehrlinge diesbezüglich natürlich sehr neugierig waren habe ich und die Deutsche Lehrlingsgruppe Ihnen einfach ein wenig gezeigt, beigebracht und mit Ihnen zusammen gebacken. Die Woche haben wir ebenfalls Pastiten, pain Viennois sowie pain complet hergestellt.

Der Sprachkurs blieb nicht aus, obwohl ich die Sprache beherrsche habe ich Freude am Sprachkurs gehabt und konnte meinen Deutschsprachigen Klassenkameraden unterstützen.

Wir sind auch zu gemeinsamen Unternehmungen aufgebrochen, haben uns die Stadt angesehen und viel Spaß gemeinsam gehabt.

Die Lehrer waren ausgelassen und haben uns mit jede Menge Input versorgt.



13.02.- 19.02.

Die zweite Woche.

Gemeinsam mit meiner Gruppe habe ich die Stadt Bordeaux besichtigt.

Neben der herrlichen Stadt haben wir das Saint Emilion (Weltkulturerbe Stadt) besichtigt. Wir haben gemeinsam Wein verkostet und eingekauft.

In meinem Betrieb habe ich Weizen Baguette und spezial Baguette mit Walnüssen, Salami, Oliven und Schinken hergestellt.

Zudem habe ich Brioche Severin, pain komplett aus Mehl type 80, 65 Brote, Fiebre Baguette und Waldkornbrote hergestellt und gebacken.

Ich durfte fast alles praktisch mit herstellen und Backen.

Ich habe Brioche Teig auf die Typische Französische Art hergestellt, ohne Zugabe von Flüssigkeit.

Ich habe pain au schokola gemacht, Croissants, pain de Siegle und Pain komplett.

Mir wurde die selbstständige Bedienung des Ofen erlaubt sowie das backen.

Herr Kreher besuchte mich gemeinsam mit Isabelle (Dolmetscherin) , ich durfte beiden nachdem der Französische Chef mit Ihnen ein Gespräch geführt hat auf Wunsch des Chefs die Bäckerei und die Produktion zeigen, Diese Geste zeigte mit Vertrauen und machte mir sehr viel Freude.

Ich habe patte feuite laufen lassen, abgewogen und ausrollfertig gestellt.

Auf Wunsch meiner Französischen Kollegen habe ich Sauerteig hergestellt um mit Ihnen gemeinsam am darauf folgenden Tag Sauerteig machen zu können.

Gemeinsam mit meinen Französischen Kollegen habe ich Sauerteigbrot 70/30 Roggen, 70/30 Weizenmehl mit Saaten, Walnussbrot und Kastenbrot hergestellt. Mein Chef hat sich sogar dazu entschieden mein Brot mit ins Sortiment aufzunehmen.



20.02. - 25.02.

Dritte und letzte Woche.

Diese Woche habe ich um 02:00 und 03:00 Uhr begonnen zu arbeiten.

Ich habe Vollkornbrote, Früchtebrote Roggenbrote und Weizenbrote hergestellt. Der Teig der Brote wird flach auf den Backblechen verteilt dann in den Wagen gestellt und erst wenn er aufgegangen ist zurecht geschnitten und verarbeitet.

Ich habe Weizen Baguette und spezial Baguette mit Salami, Schinken, Oliven und Walnüssen hergestellt.

Zudem habe ich Brioche Severin, pain komplett , Fiebre Baguette und

Waldkornbrote hergestellt und gebacken.
Gemeinsam mit dem Chef habe ich Sauerteigbrot gebacken und verkostet.



Praktikumsbewertung

Alles in Allem ist es sehr empfehlenswert für Lehrlinge.

Es ist Lehrreich die Betriebsabläufe, Mehlarnten und Rohstoffe, (Handwerklichen Fertigkeiten) kennenzulernen. Die Französischen Bäckereien arbeiten im Gegensatz zu unseren Deutschen Bäckereien sehr locker und ohne Zeitdruck und nicht als Team zusammen, jeder fertigt sein Produkt von Anfang bis Ende selbstständig – dies sollte man erlebt haben.

Unsere Ausbilder haben sich sehr bemüht uns diese Bildungsreise Lehrreich und bequem zu gestalten. Sie sind mit uns zu Stadtbesichtigungen aufgebrochen, mit uns Essen gegangen und haben uns in unseren Betrieben besucht.

Was mir Negativ aufgefallen ist, wir deutschen Lehrlinge wurden nicht nach Vorkenntnissen, Vorlieben und Stärken (Handwerk) in die Betriebe eingeteilt, obwohl man im Vorhinein eine Motivation schreiben machen musste in dem wir unsere Wünsche und Erwartungen ausführlich darlegen sollten.

Die Fahrpläne die uns ausgeteilt wurden, waren fehlerhaft und irreführend und sollten von den Französischen Chambre de Metiers überarbeitet werden. Die Wege müssten mindestens einmal gefahren/gelaufen werden um die Pläne Orientierungsgerecht zu gestalten.