

Natalia Sokyran
05.05.2003

Ausbildung zum/zur
Konditorin

Ausbildungsbetrieb
Klügling – Café & Konditorei Betriebs GmbH

Gastbetrieb
Pierre MATHIEU. Pâtissier Bordelais

Zeitraumen des Praktikums
06.11.2023 - 24.11.2023

Zielland
Deutschland

Ich hatte die angenehme Erfahrung, ein Praktikum in einer Einrichtung von Pierre Mathieu zu absolvieren.

Alle Mitarbeiter der Patisserie sind Profis und der Chef selbst ist sehr freundlich und einladend. Alle Backwaren müssen hohen Ansprüchen genügen, und das Personal achtet sehr darauf. Wir, die Praktikanten, haben einfachere, aber nicht weniger interessante Aufgaben übernommen.



Wir sind etwa 3 Festangestellte + zwei Praktikanten (wir) + zwei Auszubildende + der Chef. Eine Person ist immer in der Schokoladenabteilung (separater Raum) und temperiert die Schokolade. Der Chef arbeitet mit uns zusammen und kümmert sich gelegentlich um Papierkram oder Produktbestellungen. Die Produktion befindet sich im ersten Stock, der Laden im Erdgeschoss. Außerdem gibt es einen zweiten Laden im Stadtzentrum.



Es wird sehr viel Wert auf Hygiene und Sauberkeit gelegt, was in unserem Beruf sehr wichtig ist. Ich fand es sehr interessant, in einer Konditorei zu arbeiten, in der auf jedes Detail geachtet wird. Wenn zum Beispiel eine Torte nicht gleich aussah wie die vorherige, musste sie neu gemacht werden. Jedes Detail war wichtig.



Außerdem werden bei der Herstellung nur frische Produkte verwendet, es wird fast nichts in Form von "Fertigprodukten" eingekauft. So bekamen wir manchmal eintönige Aufgaben, wie z. B. 3 Kisten Zitronen zu waschen und zu schälen.



Leider konnten wir nicht genug mit Schokolade arbeiten, um diese Fähigkeit zu erwerben. Ich hätte es vorgezogen, mehr Zeit darauf zu verwenden und die Theorie des Temperierens zu vertiefen.



Außerdem sprachen leider nicht alle Mitarbeiter und der Chefkoch gut Englisch, was die Kommunikation in der Produktion sehr erschwerte. Allerdings sprach der Chef ein wenig Deutsch, was auf jeden Fall sehr nett war :).



Seit ich von meinem Praktikum zurück bin, denke ich, dass ich angefangen habe, bei meiner Arbeit mehr auf Details zu achten, sowie auf Hygiene und Ordnung. Ich habe mich von der französischen Küche und dem Backen inspirieren lassen und schon mehrmals versucht, etwas Neues in meine Ausbildungsbetrieb zu kreieren.



Die Wohnung, in der wir wohnten, war sehr gemütlich und lag im Herzen der Stadt. Es gab eine Bushaltestelle in der Nähe, so dass wir die Produktion sehr schnell erreichen konnten, etwa 20 Minuten. Es gab auch einen Supermarkt und mehrere Cafés in der Nähe. Das einzige Problem war mit den Schlüsseln - wir hatten nur einen Schlüssel für zwei Personen, manchmal war es unbequem, sich zu bewegen.



Die Preise für Lebensmittel und das Nötigste sind fast die gleichen wie in Frankfurt. Die französische Küche ist sehr lecker. Es sollte beachtet werden, dass viele Restaurants/Cafés morgens bis 14:00 Uhr geöffnet sind, dann schließen und um 19:00 Uhr wieder öffnen. In der Zeit davor zu essen ist problematisch :)



Das Wetter war ziemlich kühl und regnerisch, mit gelegentlichem Sonnenschein. Es ist notwendig, einen Regenschirm und wasserfeste Schuhe mitzunehmen. Die meisten Menschen in Bordeaux sprechen kein Englisch, also sollte man auch darauf vorbereitet sein.