

Hi, ich bin Lilia, Konditorgesellin, und habe ein zweimonatiges Praktikum in Bordeaux, Frankreich, in der französischen Patisserie „Mi Cielo“ absolviert (08.01.25 – 28.02.25).

Wie es dazu kam:

Nach meinem Ausbildungsabschluss arbeitete ich in einem kleinen Familienbetrieb, dem Café Riesinger in Beerfelden, als Zuständige für die Konditoreiabteilung. Ich hatte dort viel Freiraum für Kreativität und konnte neue Desserts entwickeln. Einige Monate später stellte ich jedoch fest, dass mir neue Ideen und Erfahrungen fehlten und ich gerne etwas Neues lernen würde. Nach einer ausgiebigen Beratung mit Frau Tersteegen entschloss ich mich, ein Auslandspraktikum in Frankreich zu machen. Es waren nur noch drei Monate bis zum Start, aber ich wollte es unbedingt und glaubte an mich.



Was man alles organisieren muss:

Zuerst musste ich meine Idee meinem Chef und meiner Chefin vorstellen. Sie fanden es großartig, da es auch für sie zweifellos Vorteile bot. Der nächste Schritt war, einen neuen Betrieb zu finden, was ich selbst organisieren musste. Mit Hilfe von Google Maps recherchierte ich viele Konditoreien in ganz Frankreich, notierte mir die besten und bewarb mich per E-Mail oder Instagram. Der Betrieb „Mi Cielo“ reagierte schnell, und nach einem kurzen Vorstellungsgespräch auf Englisch hatte ich schon eine Praktikumsstelle.

Ich hatte oft gehört, dass die Franzosen nicht gerne oder selten Englisch sprechen. Also entschied ich mich, in den wenigen Monaten, die mir zur Verfügung standen, Französisch zu lernen. Mit Hilfe der „Busuu“-App lernte ich die wichtigsten Grundlagen – wie Rezepte, Zutaten und kurze Gespräche – was mein Leben in Frankreich enorm erleichterte.

Zum Schluss kamen noch die Verträge, die Wohnungs- und Zugticketsbuchung sowie das Packen für zwei Monate (was wahrscheinlich das Schwierigste an dem ganzen Projekt war 😊).

Das Auslandspraktikum:

Als ich in Bordeaux ankam, war ich sofort von der gemütlichen Stadt mit ihren engen Straßen und den Häusern mit schmiedeeisernen Ornamenten an den Balkonen fasziniert – „typisch französisch“, dachte ich. Ich hatte noch ein paar Tage Zeit, mich von der 10-stündigen Zugfahrt zu erholen, mich einzurichten und die Stadt zu erkunden.

Dann begann die Arbeit bei „Mi Cielo“. Ich arbeitete von 6 bis 13 Uhr, von Dienstag bis Sonntag. In der Backstube waren wir zu sechst, darunter auch der Chef, Diego. Drei meiner Kolleginnen machten ebenfalls ein Praktikum oder eine Ausbildung.



Ab dem ersten Tag wurde ich direkt in den Arbeitsprozess integriert. Januar ist die Hochsaison für das typische französische Gebäck – die **Galette des Rois**. Ein „Kuchen“ aus Blätterteig, gefüllt mit einer Mandelfüllung (Frangipane), einem handgeschnittenen Muster auf dem Deckel und einer kleinen Porzellanfigur als Überraschung darin. Ich wurde schnell sicherer im Umgang mit Blätterteig und dessen Tourieren. Außerdem haben wir jeden Morgen frische Cookies gebacken, feine Törtchen für den Laden hergestellt und bestellte Torten sowie Tartes produziert. Ich durfte alles mitmachen und meine vielen Fragen wurden geduldig beantwortet 😊.

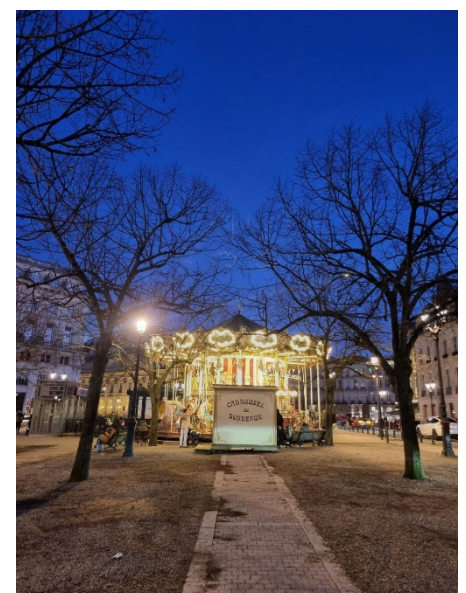


Gegen 10 Uhr wurden die fertigen Produkte sicher ins Fahrzeug gepackt und in den Laden geliefert. Nach einer kleinen Pause ging es wieder an die Vorbereitungen für den nächsten Tag.



In den zwei Monaten lernte ich viele neue Techniken, Rezepte und Dekorationsideen. Das Schöne an der Arbeit in einem anderen Betrieb ist, dass du die gleichen Prozesse auf eine ganz andere Weise erlebst. Es gab viele kleine Details, die ich von dort mitgenommen habe: Das Putzen, die Aufbewahrung von Zwischenerzeugnissen und Dekorationen, die Aufteilung und Organisation der Prozesse, die Produktion in verschiedenen Mengen und das Anpassen der Produktion an die Kapazitäten. Aber auch die netten Menschen, die ich dort kennenlernte, mit denen ich zusammen lernte und an Lösungen für Herausforderungen arbeitete.

Zwei Monate waren genug Zeit, um die Stadt näher kennenzulernen, Restaurants und Cafés zu besuchen und viele Desserts zu probieren. Diese Erfahrung bleibt mir für immer, und ich bin unendlich dankbar, dass mir diese Möglichkeit gegeben wurde.



Nach dem Praktikum:

Als ich wieder zu Hause war, war ich unglaublich motiviert, die neuen Dinge, die ich in Frankreich gelernt hatte, den Menschen zu zeigen. Unser Betrieb war noch im Urlaub, also nutzte ich die Zeit, um alles für die Wiedereröffnung vorzubereiten. Ich produzierte ohne Ende, backte Biskuitböden, Windbeutel und Tartelettes, setzte Törtchen ein, dachte mir neue Dekore aus und postete alles auf Instagram. Es war eine besondere Freude, die Reaktionen unserer Kunden zu sehen und ihre Rezensionen zu lesen, nachdem sie die neuen Kreationen probiert hatten. Außerdem war ich inspiriert, meinen Arbeitsraum umzugestalten. Ich passte unsere Aufbewahrung an, räumte Dinge um und optimierte den Arbeitsprozess.

Abschließend war mein Auslandspraktikum in jeder Hinsicht eine Bereicherung: für mich – weil ich in meinem Job wieder motiviert wurde, für meine Chefs – da ich viele neue Kreationen einführte, die den Umsatz des Betriebs steigerten, und für unsere Kunden – die im aufgefrischten Sortiment neue Lieblingskreationen entdeckten und Teil der französischen Kultur sein konnten.

Außerdem habe ich meine Sprachkenntnisse deutlich verbessert: Auf Englisch wurden meine Fähigkeiten enorm erweitert, und auf Französisch kann ich nun jedes Rezeptbuch lesen und nachmachen – ohne Übersetzer.



Meine Kreationen nach dem Praktikum

War es schwer, sich für das Praktikum zu entscheiden, es zu organisieren und durchzuführen?

Es war nicht immer einfach. Es gab Sorgen und Ängste, und ich musste weit aus meiner Komfortzone heraustreten.

Würde ich es noch einmal machen?

Definitiv!

Und ich würde es auch jedem empfehlen. Das Gefühl, etwas zu wagen, auch wenn man nicht immer sicher ist – ist unbeschreiblich! Und es lässt dich als Person nur weiter wachsen.