

# Auslandspraktikum im Bordeaux

*06.11. - 24.11.2023 / PM Pâtissier Bordelais / Frankreich*



## **Nuchsiri Saelee**

Ausbildung zur Konditorin  
bei Café Sa'Sis by Café Merci / Bad Soden am Taunus

## Während des Praktikums

Ich war 3 Wochen in einer schönen und sauberen Wohnung direkt im Stadtzentrum, die alles zu Fuß erreichen kann. Leider hatte ich in der ersten Woche Pech mit dem Wetter, da es viel geregnet hat, aber in den nächsten 2 Wochen war es schön mit Sonne und nicht so kalt. So kann ich immer noch mit der Stadt zu genießen, die wirklich hübsch wie eine alte Stadt ist und haben so viele süße Café, wunderbare Bars und Restaurants und sie sind am Sonntag geöffnet!!! (eine sehr schöne Sache, wenn man aus Deutschland kommt, wo am Sonntag alles geschlossen ist)





der Himmel am Morgen, als ich auf dem Weg nach Hause war, um mir ein Brot zum Frühstück zu holen



drawing session





## PRAKTIKUM

Ich habe um 7 Uhr angefangen zu arbeiten und wir sind normalerweise gegen 15-16 Uhr fertig, an 5 Tagen in der Woche. Meine Aufgaben waren meistens einfache Sachen, wie zum Beispiel dem Team zu helfen, die Zutaten vorzubereiten, die Zutaten abzuwiegen, einige Produkte zusammen als Team nach traditionellen und modernen Rezepten zu machen oder etwas alleine zu machen aber nach den einfachen Rezepten, Verwaltung der Zutatenvorräte und Überwachung der Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Wenn die ganzen Aufgaben des Tages erledigt sind, helfen wir uns gegenseitig, das ganze Labor zu reinigen.



## SCHWIERIGKEITEN UND GEFUNDENE LÖSUNGEN

Die erste Sache wäre die Sprache, da ich nicht Französisch spreche und sie nicht so viel Englisch sprechen, also war die erste Woche ein wenig schwierig zu arbeiten, aber der Chef und die Kollegen waren super nett, so dass wir voneinander gelernt haben, das Wissen über die Sprache und andere Dinge auszutauschen, zum Beispiel, wie diese Sache auf Englisch, Deutsch oder Französisch heißt. deshalb war die 2. und 3. Woche viel besser, wir waren wirklich glücklich, als Team zu arbeiten.

Die zweite Sache, die ich sagen würde, ist die Stimmung, denn in Deutschland, wo ich arbeite, muss alles schnell gehen, aber dort ist es nicht so stressig. In meiner ersten Woche war die Zeit so langsam, dass ich mich ständig fragte, wann werden wir heute fertig? aber als ich mich dann in der 3. Woche an das System gewöhnt hatte, verging die Zeit wie im Flug und ich war traurig, dass wir gehen mussten.









## NACH DEM PRAKTIKUM

Nach dem Programm habe ich meine Fähigkeiten in vielerlei Hinsicht verbessert, z. B. bei der Kreation neuer und aufregender Desserts, um die Speisekarten zu erneuern und das Interesse der Kunden zu wecken, bei der Dekoration von Gebäck mit verschiedenen Belägen usw., um sicherzustellen, dass die Präsentation schön und aufregend ist, bei Backtechniken und Ernährung oder auch bei der Anpassungsfähigkeit und Flexibilität in einer neuen, unbekanntenen Umgebung. Ich kann auch die Bedürfnisse, Vorlieben und Erwartungen von Chef und Kollegen verstehen, um Karrierechancen und Verdienstmöglichkeiten zu verbessern. Wenn ich also die Zeit zurückdrehen könnte, würde ich auf jeden Fall wieder an diesem Programm teilnehmen, ich werde es nicht bereuen und diese 3 Wochen werden mir immer in guter Erinnerung bleiben.

