



Kofinanziert durch das
Programm Erasmus+
der Europäischen Union



BWHW
BILDUNGSWERK

Praktikumsbericht

ERASMUS + *EuroMobility*

Persönliche Daten: Anne Hensel

Ausbildung zum/zur: Köchin

Ausbildungsbetrieb: Bildungshaus Bad Nauheim Hessen Metall e.V.

Europäischer Kooperationsbetrieb: Château Hôtel Grand Barrail

Zeitraumen des Praktikums: 04.01.-03.02.22

Zielland: Frankreich

Inhalt

1. Vor dem Praktikum	3
Organisation	3
Auswahl des Betriebs	3
Reisevorbereitungen	4
Ängste	4
Erwartungen	4
Schwierigkeiten	5
2. Während des Praktikums	5
Unterkunft	5
Gastbetrieb	5
Heimweh	5
Unterschiede zu Deutschland	5
Überraschungen	6
Wetter	6
Sightseeing	6
3. Praktikum	7
Aufgaben	7
Was habe ich beruflich gelernt	7
Arbeitsunterschiede	7
Beruflicher Wortschatz in der Fremdsprache	7
Arbeitszeiten	7
Berufliche Lernergebnisse	7
Schwierigkeiten und gefundene Lösungen	8
4. Nach dem Praktikum	8
Rückkehr zu Hause	8
Neue Kompetenzen (sprachlich, beruflich und interkulturell)	8
Fazit	9

1. Vor dem Praktikum

Organisation

Im September 2020 fand die Vorstellung des Projekts durch Frau Grübel und Herr Nowaczek in meinem Betrieb dem Bildungshaus Bad Nauheim statt. Ich war sofort interessiert, da ich schon immer mal ins Ausland wollte und sich zu dieser Zeit leider noch keine Gelegenheit ergeben hatte. Das Projekt erweckte schnell mein Interesse und ich entschied mich rasch dazu, diese Herausforderung anzunehmen und an diesem Projekt teilzunehmen. Es wurden verschiedene Dokumente ausgefüllt und Kontaktdaten ausgetauscht. Außerdem wurde nach Wunschzielländern gefragt. Für mich stand sofort fest, dass ich mein Auslandpraktikum sehr gerne in Frankreich machen möchte. Ich bekam noch ein wenig Bedenkzeit und wir trafen ab Dezember 2020 erstmals wieder in Kontakt und Frau Grübel übernahm mein Projekt und gab dieses dann an Frau Tersteegen weiter und die Planung begann.

Zunächst erhielt ich eine Liste mit Dokumenten die für das Praktikum ausgefüllt und beantragt werden müssen. Die Planung startete. Zunächst wurden Dokumente wie eine Einverständniserklärung, ein Europass und ein Motivationsschreiben mit kurzer Eigenpräsentation und bereits erlernten Berufskennnissen benötigt. Den Europass und das Motivationsschreiben schrieb ich zunächst auf Deutsch. Dann startete die Suche nach einem geeigneten Praktikumsbetrieb. Der geplante Zeitraum wurde auf September 2021 festgelegt. Durch die Coronalage verzögerte sich die Planung ein wenig, dies stellte kein Problem dar.

Ab Mai 2021 trat Frau Tersteegen mit Herrn Julien, welcher ein Berufsschullehrer aus Obertshausen ist, in Kontakt und teilte mir mit, dass er mir möglicherweise einen Praktikumsplatz in der Nähe von Bordeaux vermitteln könnte. Dafür wurden mein Europass und mein Motivationsschreiben auf Französisch benötigt, deshalb übersetzte ich diese mit Hilfe des DeepL-Übersetzers und mit Hilfe meiner jüngeren Schwester, welche die französische Sprache in der Schule erlernt und dort sehr gut ist.

Im Juli 2021 fand ein Online-Seminar zur interkulturellen Vorbereitung im Ausland statt, an welchem ich auch teilnahm. Dort sprachen wir über verschiedene Themen, wie Ängste, Erwartungen, Kultur und andere Themen. Das Seminar nahm mir ein wenig meine Ängste und war schon einmal eine gute Vorbereitung auf das angestrebte Praktikum. Danach erhielt ich ein Teilnehmerzertifikat und ein paar kleine Präsente als Erinnerung an das Seminar.

Ab Juli und August 2021 holte ich dann noch die Einverständniserklärung meiner Berufsschule ein und sendete das selbige Formular an meinen Betrieb. Dann bekam ich noch ein Musterformular für eine A1-Bescheinigung und ein Musterformular zur Meldung an die Berufsgenossenschaft. Außerdem erhielt ich noch ein Informationsblatt zu den benötigten Versicherungen.

Auswahl des Betriebs

Herr Julien stellte Kontakt zum Château Hôtel Grand Barrail, welches 5 Sterne hat, her. Das Hôtel sagte sofort zu. Des Weiteren erhielt ich noch Informationen zu Messern und Arbeitskleidung, die ich dann in Frankreich benötige. Daraufhin wollte ich mit der Buchung nach Frankreich starten, dann erfuhren wir, dass eine Nachbarsregion von der Nouvelle-Aquitaine zum Risikogebiet wurde und mir wurde geraten noch mit dem Buchen abzuwarten.

Dann erhielt ich die Nachricht meines Betriebes, dass ich leider erst einmal nicht nach Frankreich könne, da mein aktueller Ausbilder gekündigt hat und wir dadurch ein paar Probleme mit Personal in der Küche haben und das Projekt vorzeitig auf Eis gelegt werden müsse.

Im November erreichte mich dann tatsächlich die erfreuliche Nachricht, dass ich doch ab dem 04. Januar bis zum 03.02.2022 nach Frankreich reisen und mein Auslandspraktikum machen darf. Dann füllte ich noch ein Formular zum Versicherungsschutz aus, unterschrieb dieses und sendete dies und meine Kontodaten an Frau Tersteegen. Dann wurde der Teilnahmevertrag erstellt und an mich und anschließend nach Frankreich versendet. Derweil warteten wir auf den

Teilnehmervertrag und die Lernvereinbarung aus Frankreich. Nach ein paar Wochen kamen die ausstehenden Dokumente dann endlich an. Daraufhin wollte ich mit der Buchung nach Saint-Émilion, welches das Städtchen ist in dem sich das Château Hôtel Grand Barrail befindet, starten. Einige Wochen später erhielten wir die Nachricht, dass Frankreich zum Hochrisikogebiet erklärt wurde. Ein paar Tage später bekam ich den Anruf, dass ich jetzt endlich mit der Buchung starten kann, da ich glücklicherweise geimpft und genesen bin und so für mich kein Risiko herrscht.

Reisevorbereitungen

Zuerst recherchierte ich nach Bahnverbindungen, welche für meine Reise in Frage kommen könnten. Nachdem ich den erlösenden Anruf von Frau Sachse, die eine Kollegin von Frau Tersteegen ist, erhalten habe, dass ich nach Frankreich einreisen darf, beschäftigte ich mich mit dem Buchen der Hin- und Rückreise. Mit dem Buchen der Zugtickets half mir eine freundliche Bekannte, welche ursprünglich aus Frankreich kommt. Wir verglichen zunächst die Preise der Deutschen Bahn und der französischen Ticketseite Oui SNCF miteinander und stellten fest, dass die Preise von Oui SNCF ansprechender waren, da diese bloß die Hälfte der Preise der Deutschen Bahn betragen. Die Buchung der Tickets verlief reibungslos und ging wirklich schnell, nach dem Kauf der Tickets war ein weiterer Punkt meiner Reise abgeschlossen. Wir buchten von Frankfurt am Main nach Paris Montparnasse, dann von dort mit der Metro nach Paris Est und dann von Paris Est nach Libourne Bahnhof, von da aus holte mich *Herr Merlet*, der Küchenchef aus dem Hôtel ab und die Rückfahrt ging von Libourne nach Paris Montparnasse, dann nach Paris Est und dann nach Frankfurt am Main.

Anschließend schrieb ich mir eine Kofferpackliste, damit ich nichts vergesse und packte meine Koffer zur Probe. Ich benötigte einen kleinen Koffer für meine Arbeitsklamotten und meine Messertasche und einen großen für meine restlichen Klamotten. Außerdem packte ich mir eine Reiseapotheke für den Notfall, eine Liste hierfür findet man ganz einfach im Internet. Dann stellte ich mir einen Ordner für meine kompletten Dokumente, dies umfasste den Teilnehmervertrag, die Tickets für die Hin- und Rückreise, das Einreiseformular nach Frankreich, mein Genesenennachweis, mein Impfzertifikat, einen aktuellen negativen Schnelltest zur Sicherheit, die Lernvereinbarung und nochmals die Zugverbindung. Dann besorgte ich noch ein Geschenk für das Hôtel, ein großes Merci und 2 Ahle Würste vom Strohschwein.

Dann besorgte ich mir noch ein kleines Reisewörterbuch auf Französisch, welches sehr hilfreich war. Natürlich besorgte ich auch noch ausreichend Essen und Trinken für die lange Zugfahrt.

Ängste

Meine Ängste waren, dass das Praktikum erneut abgesagt wird und ich auf Grund der aktuellen Coronalage nicht nach Frankreich einreisen darf. Außerdem hatte ich Angst davor, dass die Züge nicht fahren. Dann machte ich mir noch Gedanken darüber, ob ich das Umsteigen zeitlich schaffe und die Bahnhöfe und Gleise finde. Zusätzlich dazu fragte ich mich ob die Verständigung auf Französisch und Englisch so funktioniert, wie man ich es mir vorstelle. Außerdem beschäftigte mich der Gedanke, ob ich in Frankreich gut aufgenommen werde und ob ich mich mit den Kollegen und Kolleginnen dort verstehe.

Erwartungen

Meine Erwartungen an das Praktikum waren, dass ich selbstständiger werde und lerne, wie man alleine in einem fremden Land zurechtkommt ohne jemanden zu kennen. Dann erwartete ich noch, dass ich in Frankreich gut aufgenommen werden und die Kommunikation, trotz meines nicht so gutem Französisch, gut funktioniert und ich mich dort so gut es geht zurechtfinde. Außerdem hoffte ich, dass die Kollegen und Kolleginnen nett und freundlich zu mir sind und mich so nehmen, wie ich bin.

Schwierigkeiten

Schwierig war es für mich, mich von meiner Familie zu verabschieden und in den Zug nach Paris Est zu steigen und meine Schwester alleine bei meinen Eltern zurück zu lassen. Das Koffer packen war auch nicht so einfach, wie ich es mir vorgestellt hatte, erst hatte ich zu viel eingepackt und dann musste ich Sachen, welche zu viel waren aus dem Koffer nehmen und entscheiden, was mitdarf und was nicht. Ansonsten hatte ich keinerlei Schwierigkeiten.

2. Während des Praktikums

Unterkunft

Bei meiner Unterkunft handelte es sich um ein kleines aber feines Personalzimmer, welches sich in einem Gebäudekomplex für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen befand. Das Gebäude in dem ich wohnen durfte, war in Zimmernummern unterteilt und ich durfte das Zimmer Nummer 5 beziehen. Zu meinem Zimmer gehörten noch ein Toilettenbereich und ein kleines Badezimmer mit Dusche und Waschbecken, das ich mit dem angrenzenden Zimmer 4, welches direkt an mein Zimmer und durch einen kurzen Flur von meinem getrennt war teilte. In Woche 2 wurde das Nachbarzimmer von zwei Praktikantinnen bezogen, welche irgendwo aus der Region stammten. Für mein Zimmer und meine Verpflegung musste ich nichts zahlen, da ich dort genauso angesehen war, wie die Praktikanten vor Ort, da wurde kein Unterschied gemacht und alle wurden gleichbehandelt. Von meinem Zimmer aus hatte ich nur wenige Meter Fußweg um zu meinem Arbeitsort zu gelangen. Mir wurde auch angeboten meine Wäsche vor Ort eigenständig zu waschen und zu trocknen.

Gastbetrieb

Mein Gastbetrieb war das Château Hôtel & Spa Grand Barrail in Saint-Émilion, welches auch ein eigenes Weingut besitzt und an das Weingut Château La Marzelle angrenzt. Das Hotel ist laut der Website ein einzigartiges Anwesen. Im hinteren Teil des Hotels befindet sich ein wunderschöner und bunter Speisesaal mit Blick auf den angrenzenden See und den kleinen Park. Seit September des letzten Jahres wird der See von einem Schwanenpaar, welches von den Hotelgästen liebevoll Jack und Rosé getauft wurde, bewohnt. Außerdem hat sich am See auch ein Entenpaar angesiedelt. Manchmal kann man dort auch einen Eisvogel oder Reiher antreffen und natürlich auch zahlreiche andere Vögel. Im Sommer kann man auch den dazu gehörigen Hotelpool besuchen. Das 5-Sterne-Hotel bietet prächtige Gästezimmer, die sich auf das Schloss und seine kleineren Gästehäuser verteilen, sowie ein Gourmet-Restaurant, das köstliche Speisen und erlesene Weine serviert. Das Hotel bietet morgens ein amerikanisches Frühstücks-Buffer. Frühstück wird von 07:30h bis 10:30h in Büffetform serviert. Mittagessen gibt es von 12:15h bis 14h und es kann zwischen zwei Menüs gewählt werden oder man stellt sich sein eignes Menü aus dem Bistronomique Menü selbst zusammen. Abendessen findet von 19:30h bis 21:30h statt und es kann zwischen 3 Menüs entschieden werden oder man sucht sich jeden Gang separat aus dem Gastronomique Menü selber aus.

Heimweh

Anfangs hatte ich ein wenig Heimweh und vermisste meine Eltern und meine Schwester und auch meine gewohnte Umgebung sehr. Da wir ja glücklicherweise in der Neuzeit leben, konnte ich jeden Tag einmal oder mehrmals über die Videoanruhfunktion mit meiner Familie telefonieren. In der Küche wurde ich sehr gut von meinen Kollegen und Kolleginnen aufgenommen und sie wurden schnell eine Art Ersatzfamilie.

Unterschiede zu Deutschland

Freundlichere Zusammenarbeit und besseres Miteinander. Andere Wertschätzung, das heißt: jeder wird gleich behandelt egal ob man Spülkraft oder Koch bzw. Köchin oder Patissere oder Praktikant:in ist. Die verschiedenen Gerichte werden farbenfroher und abwechslungsreicher angerichtet und es gibt keine riesengroßen Beilagen, wie z.B. Kroketten oder ähnliches. Ein ebenfalls großer Unterschied zur deutschen Küche ist, dass die verschiedenen Gerichte in der französischen Küche kleiner und feiner angerichtet werden und man so mehrere Gänge benötigt. Außerdem wird in Frankreich sehr viel mit verschiedenen Kressesorten und Kräutern garniert. Es wurde auch sehr auf Saisonalität und Regionalität geachtet. Die Mentalität in Frankreich ist auch

anders als in Deutschland. Das Essen in Frankreich wird auch anders genossen und wertgeschätzt und die kompletten Gerichte sind farbiger und ansehnlicher gestaltet. Außerdem ist das Personal in der Küche jeweils zur Hälfte durch Männer und Frauen besetzt. Was ein Unterschied zu Deutschland war, ist dass man jeden den man gesehen hat, wenn man mit seiner Arbeit begann, erstmal begrüßte und kurz gegenseitig gefragt hat wie es denn so geht. Nach Feierabend verabschiedete sich auch immer jeder von jedem bzw. jeder.

Überraschungen

Überrascht hat mich, dass dort so eine hohe Frauenquote in der Küche war und dass die komplette Patisserie in Frauenhänden lag. Außerdem überraschte mich, dass der Küchenchef relativ jung und lustig war. Die Frau des Küchenchefs arbeitete auch dort und es war immer sehr amüsant mit ihr zu arbeiten.

An meinem letzten Arbeitstag wurde ich von dem ganzen Küchenteam mit einigen Präsenten überrascht. Jeder meiner Kollegen und meiner Kolleginnen schrieb mir zum Abschied ein paar freundliche Worte, dies rührte mich wirklich sehr. Außerdem bekam ich noch ein sehr hochwertiges Olivenöl, einen schönen Rotwein und einen schönen Perlwein aus der Region. Eine Silikonbackform für Canéles, welche für die Region ein typisches Gebäck sind und mit Vanille sowie Rum aromatisiert werden, bekam ich auch noch.

Wetter

Alles in allem war das Wetter dort wirklich gut, an manchen Tagen regnete es natürlich auch. In der dritten Woche war es richtig schön sonnig und es war sehr angenehm draußen. In der letzten Woche war es vorwiegend neblig und man konnte kaum noch die Weinfelder sehen. An den nebligen Tagen war es auch immer extrem kalt. Schnee gab es leider in Frankreich keinen.

Sightseeing

An meinen freien Tagen, welche immer montags und dienstags waren, machte ich mich meist auf den Weg in die Stadt von Saint-Émilion, welche 3,4km vom Hotel entfernt ist. Dort besuchte ich beim ersten Mal das Cloître des Cordeliers, welches ein sehr altes Kloster ist, dort finden immer noch Gottesdienste statt. Ebenso war ich auf einer Art Aussichtsplattform namens „La place du Clocher: un balcon sur la ville et la vallée“ bon dort konnte man das komplette Städtchen sehen. Dann erwarb ich natürlich auch Canéles, welche ich auch sofort probierte und mir sehr gut schmeckten. In dem kleinen Supermarkt in dem Städtchen war ich auch, das war sehr interessant. Bei meinem ersten Besuch suchte ich ziemlich lange nach einem Restaurant, welches geöffnet hatte und wurde schließlich nach einigen Stunden fündig. Ich entschied mich für die Gastwirtschaft Chai Pascal, dort entschied ich mich für ein Schweinesteak mit einer Karotte, Sauce mit Pilzen und einem Kartoffelgratin, zum Dessert bestellte ich mir noch eine Zitronentartlette mit Meringue und Fruchtsauce. Beides war sehr lecker.

In meiner zweiten Woche lernte ich eine freundliche junge Frau aus dem Housekeeping kenne und machte mit ihr einen Ausflug nach Libourne eine weiter Stadt in der Nähe des Hotels, welche ungefähr 5km entfernt ist. Dort besuchten wir auch einen Supermarkt, welcher natürlich viel größer und preisgünstiger war als jener in Saint-Émilion. In dem Supermarkt deckte ich mich für die nächsten Tage ein. In einer Buchhandlung waren wir auch, diese war sehr groß und es gab viele verschiedene Kategorien und zahlreiche Bücher. Außerdem besuchten wir auch eine Art Markthalle, in welcher es viele verschiedene Käse-, Wurst-, Fleischsorten und Fisch- und Meeresfrüchte gab. Dort gab es auch jede Menge Obst und Gemüse.

Natürlich habe ich auf dem Weg nach Saint-Émilion zahlreiche verschiedene Weingüter gesehen, welche alle unterschiedlich aussahen, überall waren Weinfelder. Ich war auch bei einem Weingut dem Château Pas de l'Ane, wo ich je eine große und eine kleine Flasche Rotwein kaufte. Außerdem war ich auch in zwei Bäckereien, welche echt sehr bunt waren und ein vielfältiges Angebot hatten.

3. Praktikum

Aufgaben

Zu meinen Aufgaben zählte folgendes:

- Arbeit in der à-la-carte-Küche
- Zubereiten verschiedener Gerichte in den Bereichen: Vorspeise warm und kalt, warme Hauptspeisen und Desserts
 - Aufbau und Organisation der verschiedenen Posten
 - Vorbereitung, Zubereitung, Anrichten und Fertigstellen der verschiedenen Gerichte
 - Einsatz in der Patisserie: Zubereitung verschiedener Cremes, Teige, französische Gebäcke, Herstellung und Anrichten der verschiedenen Desserts
 - Einhaltung der HACCP-Regeln

Was habe ich beruflich gelernt

Ich habe das Arbeiten in der À-la-Carte Küche kennengelernt, dann habe ich noch das Zubereiten verschiedener Gerichte in den Bereichen: Vorspeise warm und kalt, warme Hauptspeisen und Desserts verbessert. Rest siehe unter Aufgaben. Außerdem habe ich mein Zeitmanagement verbessert und mein Arbeitstempo verbessert.

Arbeitsunterschiede

Freundlichere Zusammenarbeit und besseres Miteinander. Andere Wertschätzung, das heißt: jeder wird gleich behandelt egal ob man Spülkraft oder Koch bzw. Köchin oder Patisserie oder Praktikant:in ist. Die verschiedenen Gerichte werden farbenfroher und abwechslungsreicher angerichtet und es gibt keine riesengroßen Beilagen, wie z.B. Kroketten oder ähnliches. Ein ebenfalls großer Unterschied zur deutschen Küche ist, dass die verschiedenen Gerichte in der französischen Küche kleiner und feiner angerichtet werden und man so mehrere Gänge benötigt. Außerdem wird in Frankreich sehr viel mit verschiedenen Kressesorten und Kräutern garniert. Es wurde auch sehr auf Saisonalität und Regionalität geachtet. Die Mentalität in Frankreich ist auch anders als in Deutschland. Das Essen in Frankreich wird auch anders genossen und wertgeschätzt und die kompletten Gerichte sind farbiger und ansehnlicher gestaltet. Außerdem ist das Personal in der Küche jeweils zur Hälfte durch Männer und Frauen besetzt. Was ein Unterschied zu Deutschland war, ist dass man jeden den man gesehen hat, wenn man mit seiner Arbeit begann, erstmal begrüßte und kurz gegenseitig gefragt hat wie es denn so geht. Nach Feierabend verabschiedete sich auch immer jeder von jedem bzw. jeder.

Beruflicher Wortschatz in der Fremdsprache

Meiner Meinung nach habe ich einige neue Wörter erlernt und neue Begriffe kennengelernt. Ich habe festgestellt, dass viele Produkte, Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte in Frankreich ganz anders heißen als hier in Deutschland. Die meiste Zeit haben wir aber auf Englisch kommuniziert, da dies einfacher war und wir uns so besser verständigen konnten.

Arbeitszeiten

Meine Arbeitszeiten sahen folgendermaßen aus: Montag und Dienstag hatte ich frei, Mittwoch und Donnerstag arbeitete ich jeweils von 09:30h bis 16h und Freitag bis Sonntag arbeitete ich von 09:30h bis 15h und von 18-23h. Natürlich gab es auch immer eine halbe Stunde Mittagspause und Abendessen.

Berufliche Lernergebnisse

- Professionalisierung im Bereich der à-la-carte-Küche
- Aufbau des Postens der Patisserie
- Vorbereitung und Fertigstellung der Desserts der Bistrotarte

- Anpassung an die verschiedenen Stationen in der Küche (Vorspeisen warm und kalt, warme Gerichte, Desserts)
- Herstellen verschiedener Gänge eines Menüs
- Zubereitung verschiedener Cremes, Teige, französische Gebäcke
- Herstellung der verschiedenen Desserts

Schwierigkeiten und gefundene Lösungen

Einmal ist mir eine Glasur angebrannt, dann musste ich diese nochmal machen, dabei passte ich besser mit der Hitze auf. In der Patisserie war die Kommunikation ein wenig schwieriger, da meine eine Kollegin kaum Englisch konnte, wir haben es aber trotzdem hinbekommen miteinander auszukommen und zu reden.

4. Nach dem Praktikum

Rückkehr zu Hause

Am Donnerstag dem 04.02 sollte es für mich zurück richtig Heimat gehen. Am späten Nachmittag des Mittwochs erhielt ich eine E-Mail von meinem Bahnticketanbieter, dass mein Zug von Libourne nach Paris Montparnasse auf Grund einer Störung nicht fahren kann und deshalb ausfällt. Das bedeutete für mich, dass ich eine neue Verbindung benötigte. Also buchte ich nach langem hin und her eine neue Verbindung von Libourne nach Bordeaux und dann von Bordeaux nach Paris Montparnasse. Als mich dann am Donnerstag mein Küchenchef Herr Merlet nach Libourne zum Bahnhof brachte, war ich schon wirklich traurig, dass dieses Abenteuer nun leider schon zu Ende ist, andererseits freute ich mich schon auf meine Familie und meine Freunde zuhause. Am Bahnhof verabschiedeten wir uns voneinander und Herr Merlet lud mich quasi zu einem Besuch im Hotel ein, wenn ich mal wieder in der Nähe bin und bedankte sich nochmals bei mir für meine gute Arbeit und die schöne Zeit mit mir. Dann hatte ich am Bahnhof noch eine halbe Stunde Zeit und holte mir erstmal ein Croissant und einen Cappuccino und frühstückte. Daraufhin machte ich mich auf den Weg zum Gleis und wartete auf den Zug nach Bordeaux. In Bordeaux ging ich direkt zum nächsten Gleis und wartete dort auf den TGV nach Paris Montparnasse, die vier stündige Fahrt war sehr entspannt. Da ja mein ursprünglicher Zug ausgefallen war, hatte ich noch eine Stunde länger in Paris und entschied mich kurzfristig dazu mit meinen nicht geraden leichten Koffern zum Eiffelturm zu laufen. Von der Metrostation konnte man schon die Spitze des Eiffelturms sehen. Der Weg zum Eiffelturm war sehr schön und ich sah noch ein wenig von der Stadt. Mein Weg führte an zahlreichen Bäckereien, Patisserien und Restaurants vorbei. Außerdem schien die Sonne, das war auch wirklich herrlich. Ich lief 4,7km, was mir tatsächlich gar nicht so lange vorkam. Dann kam ich an der Militärschule vorbei und sah den Eiffelturm schon größer vor mir. Dann musste ich noch eine Straße überqueren und einen kurzen Weg entlang gehen und nun sah ich den Eiffelturm direkt vor mir und sein Anblick bezauberte mich sofort, da es schon immer mein Traum war mal dort hin zu Reisen. Ich machte einige Bilder und lief noch ein Stück weiter in Richtung des Eiffelturms und befand mich nun direkt am Champ de Mars. Dort hielt ich Ausschau nach einem Taxi und konnte dann nach mehreren Versuchen eines auf mich aufmerksam machen und der Fahrer brachte mich dann zum Bahnhof Paris Est. Wir fuhren auf einer Brücke über die Seine, an zahlreichen Museen, wie dem Louvre und anderen vorbei. Dann sah ich noch die Türme der Notre Dame. Schließlich kamen wir am Bahnhof an und ich zahlte beim Taxifahrer. Bei einer niedlichen Bäckerei am Bahnhof erwarb ich noch eine kleine Schachtel mit Macarons und kaufte noch bei einem Souvenirshop ein paar Erinnerungskarten. Nun suchte ich auf der Anzeigetafel nach dem Gleis meines Zuges nach Frankfurt am Main und erfuhr, dass die Gleise erst 20 Minuten vor Abfahrt bekannt gegeben werden. Ich deckte mich noch mit einem kleinen Proviant für die Zugfahrt ein und stieg pünktlich in den Zug ein und fand auch rasch meinen Sitzplatz nach weiteren vier Stunden Fahrt kam ich endlich in Frankfurt an und meine Eltern und meiner Schwester erwarteten mich schon sehnsüchtig und wir fielen uns endlich nach vier Wochen wieder in die Arme.

Neue Kompetenzen (sprachlich, beruflich und interkulturell)

- Erworbene berufliche Fähigkeiten und Kenntnisse
- Professionalisierung im Bereich der à-la-carte-Küche
- Aufbau des Postens der Patisserie
- Vorbereitung und Fertigstellung der Desserts der Bistrokarte

- Anpassung an die verschiedenen Stationen in der Küche (Vorspeisen warm und kalt, warme Gerichte, Desserts)
 - Herstellen verschiedener Gänge eines Menüs
 - Zubereitung verschiedener Cremes, Teige, französische Gebäcke
 - Herstellung der verschiedenen Desserts
- Erworbene Sprachkenntnisse
 - Verbesserung der englischen Sprache und Anwendung im professionellen Kontext
 - Verbesserung der französischen Sprache: Wortschatzerweiterung im professionellen Kontext (Lebensmittel, Arbeitsgeräte und Hilfsmittel, einfache Kommunikation)
 - Sonstige erworbene Fähigkeiten
 - Selbstständigkeit in einem anderen Land
 - Fähigkeit der Integration in einen neuen beruflichen Kontext mit Fremdsprache
 - Flexibilität und Anpassungsfähigkeit an neue Gegebenheiten

Fazit

Zusammenfassend kann ich sagen, dass das Praktikum eine unglaublich wertvolle Erfahrung sowohl beruflich als auch persönlich für mich war. Das Praktikum war ein unfassbar schönes und unglaublich wertvolles Abenteuer für mich. Ich habe viele wertvolle neue Kollegen und Kolleginnen und neue Leute kennengelernt und freue mich, dass ich so genommen und wert geschätzt wurde wie ich bin. Ich konnte viele neue Fähigkeiten und Kenntnisse erlernen, welche mir bei meinem zukünftigen beruflichen und persönlichen Lebensweg auf jeden Fall weiterhelfen werden. Außerdem habe ich tolle neue Orte und Plätze entdeckt. Vermissen werde ich die tollen und freundlichen Menschen des Hotels, natürlich auch das gesamte Hotel, den See, die Schwäne und die unfassbar vielen Weinfelder und die angenehme Luft. Durch das Praktikum habe ich mehr Selbstbewusstsein hinzugewonnen und ich habe mein herzliches Lachen und das Glückliche wieder gefunden. An beruflicher Stärke habe ich auch dazugewonnen, da ich in Frankreich für meine geleistete Arbeit sehr geschätzt, freundlich behandelt und gelobt wurde. Meine Sprachkenntnisse konnte ich auch erweitern und verbessern.