

Mein Folgepraktikum in Málaga

Kontraste in der Systemgastronomie, intensive Sprachpraxis und andalusische Kultur



Von : Rafael Bogdanski

Inhalt

- ❖ Anschluss an San Sebastián & Motivation
- ❖ Die Vermittlungspartner (Mobilitätsberatung der hessischen Wirtschaft & CILE)
- ❖ Der Sprachkurs: Intensiv und fordernd
- ❖ Mein Praktikumsplatz: Das AC Marriott Hotel
- ❖ Erkenntnisse: À-la-carte vs. Buffetküche
- ❖ Freizeit, Ausflüge & Fazit

Der Übergang

- ❖ Timing: Das Praktikum in Málaga schloss sich direkt an die prägende Zeit im Baskenland an.
- ❖ Ziel: Kombination aus intensiver sprachlicher Weiterbildung und dem Kennenlernen einer völlig anderen Hotel-Küchenstruktur

Unterschiede zwischen Malaga und San Sebastián

- ❖ Malaga ist größer und besitzt mehr Angebote
- ❖ San Sebastian besitzt bessere Kulinarik
- ❖ Menschen in M. sind offener und viel Tourismus



Die Vermittlungspartner

- ❖ Netzwerk: Erfolgreiche Zusammenarbeit mehrerer Parteien zur Organisation des Aufenthalts.
- ❖ Mobilitätsberatung: Koordination und fortlaufende Unterstützung.
- ❖ Sprachschule CILE: Die Partnerschule direkt vor Ort in Málaga, zuständig für die Unterkunft und den Sprachbildungsanteil.
- ❖ Einsatzort: Erfolgreiche Vermittlung an das renommierte AC Marriott Hotel in Málaga.

Die Rahmenbedingungen

- ❖ Struktur: Dualer Ablauf aus Bildung und Praxis.
- ❖ Sprachkurs: 5 Tage die Woche intensiver Spanischunterricht.
- ❖ Praxis: Parallele Einsätze in der Hotelküche des Marriott, um den Arbeitsalltag in Andalusien zu erleben
- ❖ Sprachschule : fordernd aber fair, sympathischer Lehrer
- ❖ Kulturprogramme



Der große Kontrast zu San Sebastián

- ❖ San Sebastián: Geprägt von frischer À-la-carte-Küche, schnellen Bons und kreativem Anrichten.
- ❖ Málaga (Marriott): Reine Großkulinariet- und Buffetküche für den Hotelbetrieb.
- ❖ Erwartung vs. Realität: Anderer Rhythmus und vollkommen veränderte Arbeitsabläufe
- ❖ Der Küchenalltag/Aufgaben: Produktion extrem großer Mengen für das tägliche Buffet.
- ❖ Monotonie: Gleichförmige, sich täglich wiederholende Arbeitsschritte, um die Stationen zu bestücken.
- ❖ Herausforderung: Die Routine führte schnell zu Unterforderung und Langeweile im Vergleich zum stressigen À-la-carte-Service

Kulinarische Lichtblicke

- ❖ Rezepte: Trotz der Monotonie konnte ich einige sehr gute, traditionelle Rezepte und Kniffe für mich herausschreiben.
- ❖ Vielfalt: Einblick in die typisch andalusische Küche (wie Gazpacho-Variationen, spezielle Fischzubereitungen für Buffets).

Das Team im Marriott

- ❖ Atmosphäre: Das Küchenteam war durchweg freundlich und hat mich gut aufgenommen.
- ❖ Küchenchef: Sehr umgänglich, wohlwollend und nett im Umgang mit mir als Praktikant.
- ❖ Struktur: Gelegentlich etwas unkoordiniert bei der täglichen Aufgabenverteilung.
- ❖ Eigendynamik: Oft selbst aktiv nach Arbeit fragen oder sich Aufgaben suchen, da die Zuteilung nicht immer klar geregelt war.



Die wichtige Erkenntnis

Mein Lerngewinn – Eine ehrliche Reflexion

- ❖ Erkenntnis: Das Praktikum im Marriott war eine fundamentale Erfahrung für meine Karriereplanung.
- ❖ Resultat: Ich habe gemerkt, dass die Arbeit in einer reinen Großküche/Bufferküche aktuell nichts für mich ist.

Warum System-/Buffergastronomie mich nicht erfüllt

- ❖ Unkreativ: Zu wenig Raum für eigenes Handwerk, Feinheiten und optisches Anrichten am Teller.
- ❖ Unbegeistert: Der Fokus liegt auf Masse und Effizienz, weniger auf der Leidenschaft für das Detail.
- ❖ Unterforderung: Es fehlte mir der Adrenalinkick und die fachliche Herausforderung des À-la-carte-Geschäfts.

Wert der Erfahrung für meinen Lebensabschnitt

- ❖ Berufsprofil: Zu wissen, was man nicht will, ist genauso wichtig, wie zu wissen, was man will.
- ❖ Fokus: Erfahrung bestärkt mich darin, mich nach der Ausbildung voll auf die kreative Gastronomie zu konzentrieren.

Freizeit & Kultur in Andalusien

- ❖ Trips durch die Sprachschule : Kajak fahren in Nerja + Höhlensystem
- ❖ Wanderschaft in den Bergen
- ❖ Arabische Bäder
- ❖ Bar- und Clubkultur
- ❖ Kulturevents

Der finale Tag in Málaga

- ❖ Abschluss: Letzter Tag in der Sprachschule und im Hotel.
- ❖ Formalitäten: Erfolgreiches Einholen aller Unterschriften für das Erasmus-Zertifikat und die Praktikumsdokumentation.
- ❖ Abschied: Herzliche Abschiedsrunde mit den Lehrern der CILE und den Kollegen aus dem Marriott.



Gesamtvergleich: San Sebastián vs. Málaga

- ❖ San Sebastián: Fachlicher und kreativer Höhepunkt in der Küche.
- ❖ Málaga: Sprachlicher Meilenstein, tolle kulturelle Erfahrungen, aber Ernüchterung im Hotel-Küchenbetrieb.

Mein persönliches Fazit

- ❖ Das Praktikum in Málaga hat mich menschlich und sprachlich enorm wachsen lassen.
- ❖ Gastronomisch hat es mir die Augen geöffnet und meinen Wunsch gefestigt, einen anspruchsvollen, kreativen Weg als Koch einzuschlagen.

Vielen Dank für Eure Aufmerksamkeit!

**Dank an: Die Mobilitätsberatung der
hessischen Wirtschaft, die
Sprachschule CILE, das Team des AC
Marriott**

**Motto: "In Europa Lernen – Jede
Erfahrung bringt uns dem eigenen Ziel
näher."**

- ❖ <https://esnerja.com/>
- ❖ <https://www.pinterest.com/pin/161425967866268294/>
- ❖ <https://elviajerofeliz.com/visita-veraniega-a-malaga/>
- ❖ <https://www.getyourguide.com/de-de/hammam-al-andalus-malaga-l158478/?visitor-id=L2KE05JXDCLEJQ34U743KDPL9HSUHELI>
- ❖ <https://spanishsabores.com/11-typical-tapas-from-malaga-that-you-cant-miss/>
- ❖ <https://www.nizacars.com/de/guide-malaga-gastronomie>
- ❖ <https://www.sommertage.com/malaga-tipps/>