

Erfahrungsbericht

zum Azubi-Austausch Berlin - Le Gosier 2020

Berlin, 20.02.2020

Praktikum in der Hotelküche des „Auberge de la Vieille Tour“

Vom 27.01.2020 - 13.02.2020 wurden mir und 12 weiteren Auszubildenden der Brillat-Savarin-Schule Berlin der Austausch mit dem ‚Lycée des Métiers de l’Hôtellerie‘ in Le Gosier ermöglicht. Begleitet wurden wir von vier engagierten Lehrern und einer französischen Muttersprachlerin mit kreolischen Wurzeln.

Vor Ort angekommen wurden wir herzlichst von den französischen Lehrern empfangen, welche die folgenden drei Wochen mit viel Mühe und Herz ein Programm für uns gestalteten und unseren Alltag bestmöglich organisierten.

Am folgenden Tag lernten wir die Schüler der Hotelfachschule kennen, bekamen eine Präsentation über einheimische Rohstoffe und Exportprodukte und stellten gemeinsam typisch karibische Cocktails her.

In den folgenden Tagen besuchten wir kulturell bedeutsame Einrichtungen, lokale Manufakturen und Märkte. Besonders begeistert war ich von der Vielfalt und Frische der dort anzutreffenden Produkte. Der Geschmack des hell pinken Drachenfruchtsafts wird mir noch eine Weile im Gedächtnis bleiben. Außerdem wanderten wir durch den Dschungel und bekamen atemberaubende Einblicke in die Flora und Fauna der Insel.

Ein unfassbar großes Zeichen der Gastfreundschaft äußerte sich seitens der französischen Austauschschüler, als sie uns über die Wochenenden zu sich nach Hause einluden. Dadurch konnten wir einen besonders authentischen Einblick in die Lebensweise der Inselbewohner bekommen.

Ab der zweiten Woche begann dann die Arbeit in den Betrieben. Hier wurde ich herzlich aufgenommen und arbeitete zunächst in der Spätschicht. In der Küche wurde meist ausschließlich kreolisch bzw. französisch-kreolisch gesprochen. Trotz anfänglicher Sprachbarriere fanden wir über Zeichensprache und Google-Translator einen Weg miteinander zu kommunizieren.

In den ersten zwei Tagen wurde ich im Garde Manger eingesetzt. Hier habe ich verschiedene Saucen und Dressings vorbereitet, wie z.B. die äußerst typische ‚sauce créole‘. Zudem habe ich mich um das Personalesen gekümmert, was oft aus Hühnchen oder Fisch mit einer Beilage bestand. Häufig gab es etwas frittiertes, wie z.B. ‚accras‘ dazu. Diese frittierten Stockfischbällchen sind ebenso typisch für die kreolische Küche. Am dritten Tag kam ich dann in die Patisserie, wo ich Flammkuchen und karamellisierte Bananen vorbereitete. Generell gefiel mir, dass in der Patisserie äußerst viel Obst verarbeitet wurde.





Die letzten zwei Tage dieser Woche verbrachte ich zwischen Garde Manger und Saucier.

Hier bereitete ich von Rind bis Shrimps verschiedene Gerichte vor und richtete diese im Service mit Hilfe der Postenchefs an.

Neben den zu erwartenden karibischen Fischgerichten wie z.B. ‚crabe farci‘ sowie ‚langouste grillée‘, gab es auch traditionell französische Gerichte, wie z.B. das ‚mousse de foie‘.



In der darauffolgenden und letzten Woche arbeitete ich im Frühstück/Mittagsservice.

Hier übernahm ich zu Beginn der Schicht die Zubereitung der Crêpes und Eierspeisen und half später beim Mise en Place des Garde Mangers zum Mittagsservice. Unter anderem bereitete ich hier

ein Lachstatar mit Muschelfleisch und ‚sauce créole‘ zu. Nach einem sehr herzlichem Abschied der Küchencrew ging der Austausch auch schon seinem Ende zu.

Ich bin sehr dankbar, dass ich die Möglichkeit hatte, mich beruflich als auch zwischenmenschlich neuen Herausforderungen zu stellen. Ich habe wertvolle Erfahrungen gesammelt und echte Freundschaften geschlossen.



Ein großes Dankeschön geht deshalb an die deutsch-französische Agentur ProTandem, die uns für diesen Austausch unterstützt hat sowie an die beteiligten Schulen für die großartige Organisation!