



Praktikum in „Le Boatel“ – in Arles im Mai 2013

Ich war als Köchin auf einem kleinen Boot namens „ *LE BOATEL*“, welches zugleich Restaurant sowie eine Pension mit neun Zimmern ist, tätig.

Ich war nicht alleine, denn eine weitere Teilnehmerin dieses Programms war dort im Service tätig, daher konnten wir uns gegenseitig helfen, wenn bei einem von uns Kommunikationsschwierigkeiten mit der französischen Sprache entstanden. Wir arbeiteten hauptsächlich im Spätdienst und hatten nur zwei Mal Teildienst.

Leider fiel ich für eine Woche aus, da ich einen Fahrradunfall hatte, was mich persönlich sehr traurig machte, denn ich hätte gerne noch mehr Zeit im Betrieb verbracht.

Da ich sonst in einem Großbetrieb arbeite, war es sehr angenehm zur Abwechslung mit wenigen Gästen zu arbeiten, welche auch nur im *LE BOATEL* essen durften, wenn sie reserviert hatten, da man sich mehr auf sein *Mise en place* und die jeweiligen Gerichte konzentrieren konnte.

Die hygienischen Zustände waren zwar schlechter, als ich es in Deutschland gewohnt bin, dafür konnte ich jedoch jeden Tag mit anderen saisonalen Produkten arbeiten und mir wurde viel beigebracht.

Zudem wurde ich die ganze Zeit von meinem Küchenchef mit typischen französischen Spezialitäten verwöhnt und er hat sich auch immer Zeit genommen, mir alles, was ich wissen wollte, genau zu erklären.



Außerdem haben die Mitarbeiter mir am Ende meines Praktikums gestattet, ein typisch deutsches Menü herzustellen, welches dann auch als „*Plat du Jour*“ an die Gäste ging. Als

Vorspeise gab es *Dreierlei vom Kartoffelsalat* (Schwäbischer Kartoffelsalat, Kartoffelsalat mit hausgemachter Mayonnaise und Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Staudensellerie), als Hauptgang *Rinderrouladen mit Semmelknödeln und Speckbohnen* und als Nachtisch wurde „*Kalter Hund*“ gereicht.

Alles in allem kann ich sagen, dass ich viele neue Kocherfahrungen mit nach Berlin genommen, die französische Kultur näher kennengelernt habe und jederzeit wieder mitmachen würde.

Alessya