

Meine Arbeit im „Le Plaza la Pailotte“

Das Restaurant im Zentrum von Arles nahe an der Rhône besitzt 36 Sitzplätze im Innenbereich und weitere 24 im Außenbereich. Monsieur Bognier (Küchenchef) und Madame Bognier (Serviceleiterin) sind die Besitzer. Es gibt einen Commis de Cuisine, einen Apprenti und eine Spülerin. Im Servicebereich arbeiten ein Chef de Rang, eine Commis de Rang und ein Apprenti. Die Karte ist aufgebaut aus zwei Menüs, bei denen verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge sowie Desserts wählbar sind. Außerdem gibt es noch Gerichte außerhalb der Menüs.



Als offene Weine gibt es einen Weißwein, einen Avignon Roséwein und einen Rotwein. Die Flaschenweine werden meist auch als „demi“ (0,375 l) angeboten. Zu Beginn der Schicht wird zunächst die Terrasse eingedeckt (Chef de Rang oder Commis). Auf den Tischen werden Teelichter verteilt und gegen 18.30 Uhr angezündet. Um 19 Uhr wird das Restaurant eröffnet. Dies macht der Auszubildende oder der Praktikant.

Weitere Arbeiten des Azubis oder Praktikanten sind z. B. das Schneiden von Brot, das Füllen von Oliven in Schälchen sowie das Befüllen der Karaffen mit Leitungswasser. Der Azubi begrüßt den Gast, bringt die Karten und fragt nach dem Aperitif. Die Serviceleiterin nimmt die Bestellung auf und der Auszubildende bringt die Getränke und die Oliven sowie eine Karaffe Wasser (die gibt es in Frankreich immer dazu). Danach wird gegebenenfalls umgedeckt und etwas Brot auf den Tisch gestellt. Der Chef de Rang serviert die Gerichte, räumt die leeren Teller ab und ruft den nächsten Gang ab. Die Rechnung wird ausschließlich von der Serviceleiterin entgegen genommen und abgeschlossen.



Die Mitarbeiter waren alle sehr freundlich und hatten Verständnis für Sprachschwierigkeiten. Viele haben sich bemüht, langsam zu sprechen und die Arbeitsschritte verständlich zu erklären. Es war zunächst etwas ungewohnt, mit den gegebenen Arbeitsmitteln umzugehen. Der Standard in meinem Betrieb unterscheidet sich doch sehr (Anzahl der Gläser, Art der Bestecke, Geschirr, Kaffeemaschine, Spülmaschine). Es wird sehr wenig mit Tablett serviert oder abgeräumt. Flaschen sollen immer erst am Tisch geöffnet werden.

Ich habe mich beim Arbeiten darüber gefreut, dass Madame Bognier geholfen hat, wenn sprachliche Schwierigkeiten beim Umgang mit den Gästen aufgetreten sind. Auch hat mir gefallen, dass ich teilweise Englisch reden musste oder Deutsch reden konnte, weil die Gäste sehr international sind. Ich fand es dann bei den deutschen Gästen sehr amüsant, auf Französisch zu kommunizieren.

Es war gut zu spüren, dass ich das Menü nach 2 Wochen gut auf Französisch beschreiben und erklären konnte. Es war eine spannende Herausforderung, die gleichzeitig viel Spaß gemacht hat.

Neben dieser Erfahrung haben mir die vielen Ausflüge noch schöne bleibende Erinnerungen verschafft. Ich hatte zuvor noch keine Vorstellung von der Camargue oder der Provence. Die Stadt Gordes und das Ockergebirge waren sehr beeindruckend. Die Architektur von Arles, Avignon und vom Pont du Gard waren sehr faszinierend. Es war interessant, zu erfahren, wie viel Einfluss die Römer in der Provence gehabt haben. Auch auf einem Pferd sitzt man nicht jeden Morgen und beobachtet dabei Flamingos.

Ich würde gerne alles nochmal sehen und machen.

Marek