

Praktikum im „Les Glycines“ in Les Eyzies/Dordogne

Sept./Okt. 2012

Mein Praktikum habe ich in einem Touristenstädtchen in der Dordogne gemacht. Das Praktikum war sehr gut und sehr interessant. Ich hatte sogar großes Glück, da mein Chefkoch - Herr Jung - Deutsch sprach und das ganze Team Englisch; also mit der Kommunikation hatte ich keine Probleme. Es war eine gehobene Küche, wo wirklich alles mit Liebe und ganz hygienisch produziert wurde. Am Anfang war der Dienstplan total überraschend. Ich glaube, in der ganzen Region arbeiten sie keine 8 Stunden am Stück, sondern von 8 h oder 9 h (abhängig vom Betrieb) bis 15h und dann ab 17 h bis zum Schluss. Es war am Anfang sehr ungewohnt, aber auch total interessant und lustig. Das Team war wunder-, wunderbar, es wurde immer alles erklärt und gezeigt.



Was ich fantastisch fand, war der eigene Garten! Tomaten, Zucchini, Schnittlauch, Himbeeren, Feigen und vieles, vieles Andere!!!! Das hat wunderbar geschmeckt und war echt Luxus!



Sehr begeistert war ich auch von der Anrichteweise und von der Ruhe bei



der Arbeit, wo - glaube ich - bei uns in vielen Betrieben schon der totale Stress wäre.



Mit meinen „Mit-Azubis“!



Macarons wurden jeden Tag in verschiedenen Sorten gemacht.

Alles kann man gar nicht schreiben, man muss das selbst erleben. Ich würde immer empfehlen, ein Praktikum im Ausland zu machen, egal, ob es gut oder schlecht wird, das ist eine Erfahrung, die uns nachher in unserem Beruf immer helfen wird. Yuliya

Das Restaurant: <http://www.les-glycines-dordogne.com/index2.html>.