

Azubi-Austausch mit Bergerac 2014

+ Praktikum im Service

im Restaurant „La Tour des Vents“ / Monbazillac

Am Samstag ging unser 3-wöchiger Azubi-Austausch im Südwesten Frankreichs los. Nach verspätetem Abflug von Berlin und Missverständnissen beim Umstieg in Amsterdam sind wir dann doch in Arcachon angekommen.

In der ersten Woche haben wir in der Gruppe, bestehend aus 19 Azubis und 2 Lehrern, ein tolles Kulturprogramm unternommen. Dabei konnten wir uns untereinander kennenlernen und unsere Erfahrungen von den Ausbildungsstätten austauschen.

Am Hafen von Larros haben wir den Austernpark besichtigt. Uns wurde anhand eines Filmes verdeutlicht, wie die Austerzucht abläuft und anschließend gab es eine Austernverkostung.



Danach sind wir nach Arcachon und haben eine Bootsfahrt zur Vogelinsel gemacht. Wir hatten so schönes Wetter, dass wir dann an den Strand und baden gegangen sind. Wir haben auch die Pyla-Düne bestiegen, sie liegt an der Atlantikküste und ist Europas größte Wanderdüne. Es war beeindruckend.

In St. Emillion, einer sehr alten Weinstadt, haben wir eine Weinverkostung gemacht und sind anschließend Richtung Bergerac weitergezogen. Dort sind wir in das Internat unserer Partnerschule, „Lycée Professionnel Jean Capelle“, eingezogen. Noch am selben Abend gab es einen tollen Empfang mit italienischen, polnischen und französischen Azubis und wir wurden herzlichst aufgenommen.



Am nächsten Tag wurde uns mit historischer Führung Bergerac gezeigt. Davor waren einige von uns morgens auf dem Wochenmarkt. Danach gab es nochmal eine Weinprobe im Maison de Vin.



unter der Leitung der Sterneköchin Marie Rougier. Wir wurden sehr herzlich aufgenommen und hatten eine gute Unterkunft.

Im Internat haben wir an unserem letzten gemeinsamen Abend zusammen mit den Franzosen einen Kochabend gestaltet. Wir Kellner haben alles für ein 3 Gänge Menü vorbereitet und eingedeckt und die Köche haben gekocht.

Am Donnerstag wurden wir dann zu den Betrieben gefahren.

Mit einer Köchin zusammen ging es für mich ins Restaurant „La Tour des Vents“ (Der Turm der Winde) in Monbazillac. Das Restaurant hat einen Michelin Stern und steht



In Frankreich gibt es zwei Arbeitsschichten am Tag. Ich habe von 10:00 – 15:00 Uhr und von 19:00 – 23:00 Uhr gearbeitet. Trotz der vielen Arbeit konnten wir uns in



der großen Mittagspause gut erholen.

Das Restaurant liegt auf einem Weinberg und man hat vom Gasträum und der Terrasse einen tollen Blick auf Bergerac.

Bei den Franzosen wird sehr viel Wert auf den einzelnen Gast gelegt. Es ist alles sehr herzlich und vertraut. In der Küche wird alles frisch gekocht und mit Liebe angerichtet.

Nicht nur für die Gäste, sondern auch für uns Personal wurde jeden Tag gekocht und wir haben alle gemeinsam gegessen.

Ich habe während meiner Arbeit viel Fachliches, aber auch Sprachliches dazugelernt. Das Französisch-Sprechen stellte sich, trotz meiner Vorkenntnisse, anfangs schwieriger dar als gedacht. Trotzdem war es toll, die französische Lebensweise, die Kultur und die Leute kennenlernen zu dürfen.

Die letzten Tage verbrachten wir wieder zusammen in der Gruppe. Wir haben uns über unsere Praktika ausgetauscht und festgestellt, dass es in den einzelnen Häusern doch ziemlich unterschiedlich zugeht. Bevor es zurück nach Berlin ging, haben wir noch eine Nacht in Bordeaux verbracht und die Stadt besichtigt.

Ich bin froh, mich auf den Aushang in der Schule gemeldet zu haben, denn es war eine tolle Erfahrung und ich würde es jeder Zeit wieder machen. Auch einen Dank an meinen Betrieb, der mir dieses Projekt ermöglicht hat. Es ist auf jeden Fall weiterzuempfehlen.

Anne