

## Austausch mit Bergerac 2014

### Koch-Praktikum im Hotel de France, Les Eyzies

#### Bericht von Jorge

Als ich am Nachmittag im Hotel de France angekommen bin, wurde ich von der Besitzerin und dem Küchenchef empfangen. Am selben Tag musste ich ab 17 Uhr arbeiten. Ein junger Kellner des Restaurants zeigte mir mein kleines dunkles Zimmer, Tja so dunkel war es nicht, aber mein Zimmerpartner hatte die Gardine immer zugezogen.

So, jetzt geht's los, zur Küche, ich muss wirklich sagen, dass mein erster Eindruck vollkommen anders war, als ich es mir vorgestellt hatte. Es ist eine kleine Küche, mit drei Mitarbeitern, dem Küchenchef, dem Sous-chef und dem Spüler, in der Hauptsaison gab es noch einen Küchenhelfer. Das Restaurant hatte eine Regionalkarte mit frischen Produkten. Der Sous-chef war immer sehr nett und hat sich jedes Mal für meine Arbeit bedankt. Der Gastfreundlichkeit gebe ich eine 10. Der Küchenchef hat sich über mein Interesse an der französischen Küche gefreut und mir alle Rezepte per E-mail geschickt.

Zurück zur Küche: Die war gut eingerichtet. In der ersten Woche gab es viel zu tun, aber die letzte Woche war nichts los, weil die Saison zu Ende war. Ich habe das genossen, weil ich so vom Küchenchef mehr lernen konnte. Wie sie angerichtet haben, hat mir gut gefallen. Sie haben sich für jeden Teller viel Mühe gegeben. Deswegen kann ich das Praktikum im Restaurant empfehlen. Bevor ich es vergesse, die Arbeitszeit ist von 10 Uhr bis 14 Uhr (mit 30 min Pause, um zu essen), Pause bis 17 Uhr, dann ungefähr bis 22 Uhr à la carte.

