

# Auslandspraktikum im Service im Moulin du Roc Frankreich 2014

## Woche 1:

### Arcachon

Am Samstag den 20.9.2014 landeten wir am Airport von Bordeaux in einer Gruppe von 20 Hotelfach-/Koch Azubis und wurden von wunderbaren 30°C begrüßt. Mit dem Bus ging es weiter nach Arcachon. Dort verbrachten wir 2 Tage, an denen wir die Dune de Pylat hinaufstiegen, eine Bootstour durch das Arcachon-Becken machten und eine Austerfarm besichtigten, wo wir selbst sogar Austern probieren durften.

Austern werden in Netzen in flachem Wasser gelagert, welches von Ebbe und Flut beeinflusst ist, bis sie die gewünschte Größe erreicht haben. Die Austern werden mit Zitronensaft, Brot und Weißwein serviert. Man löst den Muskel, der die Auster an der Schale hält, beträufelt sie mit Zitrone und schluckt sie. Die Austern schmecken meiner Meinung nach hauptsächlich nach Meerwasser, die Konsistenz ist eher glibberig. Eine interessante Erfahrung, aber Austern gehören doch eher nicht zu meinen Lieblings Speisen.



## **Bergerac:**

Nach 2 wunderbaren Tagen im unglaublich schönen Arcachon ging es weiter nach Bergerac. Bergerac ist eine bedeutende Weinanbau Region, die sich über 12.000 Hektar erstreckt. Die Region von Bergerac unterliegt einem starken ozeanischen Einfluss mit milden Wintern. Besonders starke Niederschläge fallen im Frühjahr und Spätherbst. Die Sommer sind dagegen zumeist heiß und trocken. Das Wetter ist oft bis in den November hinein stabil. Im Tal der Dordogne bildet sich häufig Nebel, der die Bildung von Edelfäule begünstigt.

In Bergerac haben wir in einem Internat übernachtet, das auf Gastronomie spezialisiert ist. Gemeinsam mit den Schülern der Schule bereiteten wir ein 3 Gänge Menü, deckten dieses ein und servierten es der Schulleitung, sowie uns selbst.



Da die Dordogne für den großen Weinanbau bekannt ist, haben wir fast täglich an Weinverkostungen teilnehmen dürfen. Bei einer Weinverkostung wird der Wein nach drei Kriterien geprüft. Farbe, Geruch und Geschmack. Man betrachtet als erstes die Färbung des Weines, dann nimmt man die „erste Nase“, sie gilt als kurzer erster Eindruck, um den Hauptgeruch des Weines wahrzunehmen. Nun schwenkt man das Glas, um dem Wein Sauerstoff zuzuführen. Dieser intensiviert den Geruch. Jetzt nimmt man die „zweite Nase“. Nun werden versteckte Gerüche wahrgenommen. Jeder verbindet diese aber mit etwas anderem, wo die Anderen Holz wahrnehmen, rieche ich Plastik... Als Letztes nimmt man einen kleinen Schluck und schmeckt, wie sich der Wein auf der Zungenspitze/-mitte und im Rachen anfühlt.

## **Woche 2 & 3:**

### **Praktikum im Hotel Moulin du Roc**

Ein Koch-Azubi und ich wurden in dem kleinen Dorf Champanac de Belair in einem 4 Sterne Hotel namens Moulin du Roc untergebracht. Das Moulin du Roc ist eine alte Mühle aus dem 17. Jhd., welche am Fluss Dronne gebaut ist. Sie wurde 1969 von der Familie Gardillou gekauft. Sie bauten die Mühle in ein Hotel mit Restaurant um. Das Hotel verfügt über 15 Zimmer, die in Einrichtung und Größe alle unterschiedlich sind. Die Zimmerpreise liegen zwischen 111-250 Euro ohne Frühstück. Das Frühstück ist à la carte und kostet 18 Euro. Weiterhin verfügt das Hotel über einen eigenen Park, einen beheizten Swimming Pool und einen Tennisplatz. Im Winter ist das Hotel von November bis April geschlossen. Es werde nur inhouse-Gäste im Service bedient, daher ist alles geplant und es wird nur so viel produziert, wie wirklich nötig ist.

Mir wurde die Gelegenheit gegeben, im Frühstücks-/ Mittags- und Abend Service, sowie auf Anfrage im housekeeping zu arbeiten.



### **Le petit déjeuner / Frühstücksservice 8:00-10:00 Uhr**

Die Gäste werden zum Frühstück im Restaurant platziert, dabei fragt man nach einem Heißgetränk-Wunsch und bietet Saft (Orange/ Grapefruit) an. Ebenso fragt man, ob die Gäste eine Eierspezialität wünschen (Omelett, Rührei, Spiegelei...).

Wenn die Bestellung aufgenommen wurde, notiert man diese und die Zimmernummer auf einem Zettel, welcher später zur Abrechnung an die Rezeption gegeben wird. Jetzt bereitet man die Getränke vor und sagt der Küche Bescheid, dass ein Frühstück für

**z.B. 2 Personen mit einer Eierspeise benötigt wird. Als nächstes serviert man den Gästen ihre Getränke und geht zurück zur Küche, um das Frühstück zu holen. Dieses ist auf einem Tablett angerichtet, welches man im Restaurant auf einem guéridon abstellt und die Speisen step by step mit der Hand auf dem Gasttisch platziert. Wenn die Gäste gegangen sind, räume ich die Tische und Tablett mit schmutzigem Geschirr ab und erledige die Stewarding-Arbeit. Danach sauge ich den Salon, sowie das Restaurant und decke die Terrasse für das Mittagsgeschäft ein (Doppelbesteck, Wassergläser, Unterteller für Wasserkaraffe). Auch hier werden nur so viele Tische wie nötig eingedeckt. Alle anderen Tische bekommen nur eine Tischdecke.**

### **Déjeuner/Mittagsgeschäft 12:00-14:30 Uhr**

**Das Déjeuner findet auf der Terrasse statt. Die Receptionistin empfängt die Gäste, geleitet sie zum Tisch, gibt ihnen die Menükarten und fragt nach einem Aperitif. Währenddessen serviere ich Oliven und präpariere eine Karaffe Wasser. Nun berät der Sommelier die Gäste bei der Weinauswahl und nimmt die Bestellung für Wein sowie für Speisen auf.**



**Generell wird immer Wein bestellt und es werden immer mindestens 3 Gänge gegessen. Sobald die Bestellung aufgenommen ist, wird diese traditionell auf einen Zettel geschrieben und an den Servicetisch gepinnt, wo die Speisen abgestrichen werden, um einen Überblick zu behalten, was schon serviert wurde. Den Durchschlag des Zettels bringe ich in die Küche und bestelle die Vorspeise, während ein anderer Servicemitarbeiter Brot serviert. Sobald die Speisen fertig sind, hole ich diese in der Küche auf einem Tablett ab. Auch hier wird das Tablett erst auf einem guéridon zwischengelagert, damit man die Teller per Hand zum Gast bringt. Wenn möglich sollte man immer zu zweit servieren und die Teller nicht im Ober-/Untergriff tragen, sondern einen Teller pro Hand. Nun wird die Speise dem Gast vorgestellt und serviert.**

## Dinner/Abendessen

Das Dinner findet im Restaurant statt, unterscheidet sich aber stark vom Déjeuner. Das Servicepersonal trägt Anzug/Kleid und Blazer, es wird anders eingedeckt und sogar die General-Managerin arbeitet im Service mit.

Die Gäste werden im Restaurant platziert. Natürlich schiebt man ihnen den Stuhl zurecht. Dann wird nach einem Aperitif gefragt und das Menü gereicht. Ich serviere derweil *Foie Gras* (Gänsestopfleber) und Butter.

Sobald die Gäste einen Überblick über das Angebot haben, berät die General-Managerin die Gäste, wie man das Menü am harmonischsten zusammenstellen könnte. Danach serviere ich Brot und bestelle die „*Passion*“ (Suppe oder kleine kalte Vorspeise) in der Küche. Immer wenn man etwas in der Küche in Auftrag gibt, schreibt man die Tischnummer an eine kleine Tafel und streicht diese ab, wenn die Speise fertig zubereitet ist. Nachdem das Brot serviert wurde, berät der Sommelier die Gäste zum Wein. Jetzt kann die *Passion* serviert werden. Wenn die Gäste bei den letzten Bissen sind, bestelle ich in der Küche den *Entrée* (Vorspeise). Nach demselben Prinzip geht es weiter mit der *Plat* (Hauptgang) und dem *Pré-Dessert* (*Sorbet/ Geschmacksneutralisator*). Alles Speisen werde dem Gast beim Servieren erneut erläutert z.B. :“ *Wir servieren ihnen nun Zitornensorbet auf einer Wolke von Kiwi, um ihren Geist zu wecken*“. Nach dem *Pré-Dessert* kann der Gast zwischen einer Auswahl an Käse oder der *Pâtisserie* des Tages wählen. Beide Nachspeisen werden auf einem dekorativen Wagen an den Gast gefahren. Nun werden die Käse-/Kuchenauswahl dem Gast präsentiert, dieser kann sich nun einen Teller zusammenstellen lassen. Nun ist das Menü vorüber, die Gäste zahlen an der Rezeption und der Service räumt den Tisch ab.



**So verlief einer meiner typischer Arbeitstage. Es gab auch Tage, an denen sehr wenig zu tun war. Dann durfte ich mich ausgiebig damit beschäftigen, jedes Silber- und Holzobjekt zu polieren, die Fenster zu putzen, Spinnenweben zu entfernen...**

**Viel zu schnell war das Praktikum vorbei, aber natürlich freuten wir uns auf das Wiedersehen mit den andern Azubis. Unsere letzte Nacht verbrachten wir alle gemeinsam in Bordeaux.**

**Es war eine wunderschöne und lehrreiche Zeit. Ich hatte die Chance viele interessante Menschen kennenzulernen und einen kleinen Grundwortschatz in Französisch aufzubauen. Ebenso konnte ich viel aus der französischen Gastronomie lernen, was mir aus der deutschen Gastronomie unbekannt war. Das Angebot, nach meiner Ausbildung im Moulin du Roc Hotel zu arbeiten, ist eine große Motivation und ein Zukunftsweg, der mich sicher interessiert.**

**Marah**