

Praktikumsbericht - Magdalena Kampa

Mit 16 weiteren deutschen Auszubildenden des OSZ Gastgewerbes ging es für mich vom 14.09. bis 05.10.2019 für drei Wochen in den Südwesten Frankreichs in die Nähe von Bordeaux. Der Austausch fand zum 8. Mal statt und ist dank der finanziellen Unterstützung von „PRO TANDEM“ mit dem Lycée Jean Capelle in Bergerac möglich.

Unsere Reise begann mit fünf Tagen voll Sonne, Strand, Sanddünen, Austern, Weinverkostungen, einer Besichtigung des Weinguts <<Clos des Menuts>> und einer anschaulichen Führung eines Winzers durch seine Weinfelder.

Zuerst schliefen wir zwei Nächte in einer Art Jugendherberge mit Bungalows in einem schönen Vogelreservat und anschließend in einem kleinen, aber feinen Hotel außerhalb Bergeracs. Es bestand ein straffes Programm, was nichtsdestotrotz zwischendurch ein bisschen Zeit zur freien Gestaltung für uns übrig ließ.

Schließlich endete der erste Teil der Reise mit einem gemeinsamen Abend mit den französischen Austauschschülern und den Lehrkräften, den wir Azubis kulinarisch und servicetechnisch in die Hand nehmen sollten. Meine Aufgabe als angehende Hotelfachfrau war es also als Servicekraft zu fungieren und den Raum vorzubereiten, Tische zu stellen, einzudecken, zu dekorieren, die Käseplatten zu präparieren, das von den Kochazubis zubereitete Essen den Gästen zu servieren und anschließend wieder den Raum aufzuräumen..

Mir hat der Abend viel Freude bereitet und das Essen hat sehr, sehr gut geschmeckt. Allerdings ist mir eine kleine Barriere aufgrund des Altersunterschiedes zwischen den französischen und deutschen Auszubildenden aufgefallen. An einigen Stellen fiel es schwer Konversationen zu beginnen oder fließende Systeme in das gemeinsame Arbeiten zu bringen.



Daraufhin begann der zweite Teil der Reise, das zweiwöchige Praktikum, was ich mit zwei weiteren deutschen Kochazubis im wunderschönen <<Château de la Fleunie>> angetreten habe.

Aufgrund der Tatsache, dass Mitte September die Touristensaison schon vorbei war, hielt sich mein Arbeitsaufwand sehr moderat. Dem System des Arbeitens in Teilschichten verdanke ich, dass ich außer am Wochenende ausschließlich abends ab 18:00 Uhr meine Schicht antreten brauchte. Diese endete meistens um 22:00 Uhr, außer an zwei Ausnahmen, als eine Hochzeit und ein Geburtstag im großen Saal stattfand. Die Frühschicht ging in der Regel von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr.

Nach einer Einführung am ersten Abend, waren meine Aufgaben die kommenden Tage durch wie folgt: Entweder war ich Runner beim Abendessen und musste die Bestellungen vom Speisesaal in die Küche übermitteln oder ich arbeitete direkt am Gast und servierte die Teller. Hatten wir Veranstaltungen im Haus verteilte sich mein Arbeitsbereich auf das Putzen des Fußbodens bis hin zum Verteilen von Canapés an die Gäste.

Meine vorhandenen Französischkenntnisse waren während der gesamten Zeit von großem Vorteil.



Im Schloss arbeitet ein Team von 15 Personen, was eine völlig neue Erfahrung und einen großen Unterschied für mich darstellte, da ich in Berlin in einem Betrieb mit 170 Mitarbeitern arbeite. Das gesamte Team war hilfsbereit, freundlich, witzig, nur an manchen Stellen vielleicht ein bisschen verschlossen. Allerdings arbeiten einige Kolleg*innen schon seit 20 oder sieben Jahren dort und haben dementsprechend Vertrauen aufgebaut und bereits Gewohnheiten im gemeinsamen Arbeiten entwickelt.

Von den jüngeren Mitarbeitern sind viele erst seit Anbeginn dieser Saison im Hotel gewesen und hauptsächlich auch mit der Absicht, nur eine Saison zu bleiben, gekommen.

Alle gemeinsam lebten wir in einem Haus direkt neben dem Schloss. Mein Zimmer teilte ich mir mit einer Mitarbeiterin von der Rezeption und der Commis de Cuisine.

An den freien Vormittagen besuchten wir drei viele kleine, wunderschöne Städte in der Umgebung. Da wir uns eher abgelegen befanden, brauchten wir eine Stunde, um zum Bahnhof zu laufen und fuhren dann mit dem Zug oder dem Bus ans Ziel. Trampen hat ebenfalls einwandfrei funktioniert und die Einwohner der Dordogne - so nennt sich das Département, in dem wir uns aufhielten - waren sehr bemüht und interessiert daran uns ihre Heimat näherzubringen.



Schließlich wurden wir von Frau Pohlitz abgeholt und nach ein paar Zwischenstopps mit ihrem Leihauto bei einer Boulangerie oder einem Café wieder mit dem Rest der deutschen Gruppe zusammengeführt. Wir verbrachten noch einen schönen Nachmittag in Bergerac und besuchten Bordeaux samt Weinmuseum und gingen alle gemeinsam essen.

Im Großen und Ganzen empfehle ich jedem*r Teil dieses Praktikums zu werden, da die Leistung im Verhältnis zum Preis unschlagbar ist.

Bei einer Bewerbung solltet ihr aber beachten, dass die Betriebe, in denen man sich befindet, ziemlich außerhalb und ländlich positioniert sind und keine Tram im 5-Minuten-Takt zur nächsten Bar oder ins Kino fährt.

Vielen Dank für die gesamte Organisation und viel Erfolg für die zukünftige Partnerschaft zwischen Berlin und Bergerac!