

Praktikumsbericht Hôtel Périgord 2019 – aus der Küche

Ich habe im Rahmen der Kooperation zwischen dem OSZ Gastgewerbe Berlin und dem Lycée Jean Capelle in Bergerac an einem dreiwöchigen Azubi-Austausch teilgenommen. Der Grund an dem Austausch teilzunehmen war eine andere Esskultur, neue Menschen in anderen Verhältnissen kennenzulernen und viel Erfahrung für mein zukünftiges Arbeitsleben zu sammeln und mitzunehmen .

Die erste Woche des Austauschs haben wir Arcachon erkundigt. Wir waren in Gujan Mestras und haben uns angeschaut, wie Austern gezüchtet werden. Vor Ort hatten wir auch die Chance Austern zu essen, die, wie ich fand, sehr lecker schmeckten. Die nächsten Tage waren wir in Saint-Émilion und besichtigten einen schönen Weinkeller. Getoppt wurde das alles noch durch eine Bootstour zu den berühmten Austernbänken.

Im Betrieb war ich mit einer anderen Azubi-Köchin im Hotel Le Périgord, das im kleinen Dorf La Roque Gageac liegt. Wir durften am ersten Tag direkt am Abend um 18 Uhr anfangen zu arbeiten. In der Küche gab es einen Küchenchef, der auf dem Gardemanger-Posten arbeitete, einen Pâtissier und eine Person übernahm die Posten des Sauciers und Entremetiers. Das Hotel hat 16 Zimmer und es war sehr ruhig, da wir außerhalb der Saison dort waren. Am Abend hatten wir dann vier bis sechs Personen-Reservierungen. Am Anfang haben wir nur zugesehen und beobachtet, wie was zubereitet und angerichtet wird. Am zweiten Tag haben wir morgens von 9:00 - 14:00 Uhr und dann von 18:00 Uhr bis meist um 21:00 Uhr gearbeitet. Teilzeitdienste sind in Frankreich in sehr vielen Betrieben vertreten.

Wir hatten am nächsten Tag ein kleines Bankett, wofür ich Lachs portioniert und in Filoteig mit getrockneten Tomaten und Thymian eingewickelt habe. Dazu ging Porree gekocht und mit etwas Sahne verfeinert. Als Sauce gab es eine Anet-Sauce (Dill), diese bestand aus einer dick abgebundenen Velouté, abgeschmeckt mit Dill, Zitrone, Salz und Pfeffer. Dies wurde dann etwas rustikal auf einem Teller angerichtet.



Dies ist ein Haselnussboden, Äpfel, Karamellsauce, Vanillesorbet mit gehackten Haselnüssen aus dem Hotel le Périgord



Eine Vorspeise für die Hotelbesitzer



Der Austausch hat mir sehr viel für meine Zukunft mitgegeben, und schon allein für die Erfahrung bin ich sehr froh, mitgemacht zu haben.

Melina