

## **Praktikumsbericht aus der Küche**

### **im Hotel „Le Moulin du Roc“**

Die zwei Wochen Arbeit innerhalb der Frankreichreise habe ich in dem kleinen Hotel „Le Moulin du Roc“ verbracht.

Das gesamte Küchenteam konnte englisch, aber natürlich habe ich auch so gut es ging französisch mit ihnen geredet.

Am Anfang war der Teildienst etwas gewöhnungsbedürftig, nach ein paar Tagen hat man sich daran gewöhnt. Die Zeiten gingen von neun Uhr bis zwölf Uhr, die Nachmittagsschicht ging von 18 Uhr bis 22 Uhr. Dienstags hatten wir immer frei.

Am ersten Abend durfte ich dem Küchenchef über die Schultern schauen und mit ihm die Teller anrichten.

Zu meinen täglichen Aufgaben zählte am Anfang unter anderen, mich um das Personalessen für den jeweiligen Abend zu kümmern, die Küche und die Lagerräume zu putzen, das Menü auswendig zu lernen und natürlich zuschauen und lernen.

In den nächsten Wochen stand ich mit der Chefin de Partie am Entremetier-Posten und habe mit ihr die Hauptgänge für den Abend hergestellt. Der Sous Chef hat sie dann angerichtet und ausdekoriert.

In unserem hauseigenem Garten habe ich jeden Tag Blumen, Petersilie und Minze für die Dekoration gepflückt.

Ein besonderes Erlebnis für mich war es, mit dem Küchenchef das Zitronensoufflé zuzubereiten.

Milène