

Reisen bildet – und arbeiten im Ausland auch

Ella Linnertz, Auszubildende im Excelsior Hotel Ernst, Köln

Im September/Oktober 2009 war ich in Frankreich und habe einen Einblick in einen französischen Hotelbetrieb bekommen. Es war interessant und auch die Unterbringung bei Gasteltern sowie das „Erkunden der Gegend“ mit Kolleginnen hat Spaß gemacht.

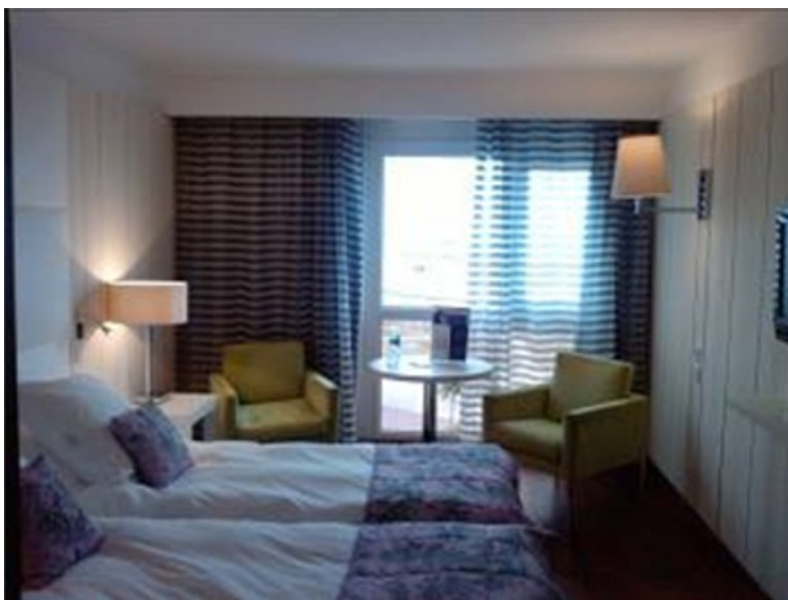
Mein Hotel in Frankreich

Der Betrieb, in dem ich mein Auslandspraktikum absolvieren durfte, war eines der *Drei Sterne Mercure Hotels* der weltweiten Accor Gruppe. Es befindet sich in der Haute-Normandie Frankreichs in der Stadt Dieppe, die an der Kanalküste liegt.

Die nächst größeren Städte sind Rouen im Süden und Le Havre im Südwesten.

Vom Meer liegt das Hotel 200 Meter entfernt, von dem aus man einen wunderschönen Panoramablick auf das Wasser hat. Es hat einen Drei Sterne Standard und verfügt über 6 Junior Suiten und 79 Zimmer, die ein und denselben Standard und Komfort bieten und sich nur in Größe und Ausblick (aufs Meer) voneinander unterscheiden. Für Gruppen stehen sieben moderne Tagungsräume zur Verfügung. Das Haus hat eine kleine gemütliche Eingangslounge mit einer Bar, in der die Gäste von 11:00 bis 24:00 Uhr durchgängig Getränke erhalten können.

Das traditionelle Restaurant „La Présidence“ befindet sich im Hotel und verfügt über 65 Sitzplätze mit einem a la carte Angebot.



Meine Arbeit

Nach meiner Vorstellung, Einführung und Rundgang mit dem Hoteldirektor wurde ich dem Service zugewiesen. Ferner konnte ich in der Küche mitarbeiten und lernte dort einiges über die traditionelle

Küche der Normandie kennen. Es machte einfach Spaß die landesübliche Zusammenstellung von Mittag- und Abendessen kennen zu lernen und zu servieren.

Ebenfalls wurde ich eingeplant bei der Bewirtung von Tagungen im „Salle de Panoramique“ auf der vierten Etage.

In der Küche fing die tägliche Arbeit meist um zehn Uhr an. Üblicherweise waren verschiedene Sachen vorzubereiten, wie beispielsweise Crevetten pulen, Fische entgräten, Kalbfleisch in Stücke portionieren und abwechselnd mit Paprikastücke auf einen Schaschlikspieß aufreihen, sodass sie garbereit waren.

Beim Posten des Gardemange, wurde Salat gezupft und sortiert sowie das Amuse-Bouche angerichtet. Auch Mousse des Ziegenkäses mit einer Cocktailtomate und Kerbel garnieren und dazu ein kleines Gläschen mit Tomatensuppe und einem Basilikumblatt garnieren, gehörten dazu. Oft waren auch Austern für eine Veranstaltung am Mittag zu öffnen und das Mise en place vorzubereiten - sprich dunkles Brot, dazu eine geschnittene Zitronenblume und eine Vinaigrette.

Ich fand außerdem Zeit, kurz zuzusehen, wenn Essen geschickt wurden und wie die Köche das Essen anrichteten.

Einige typische Bilder des Hotels sowie zu der Küchenarbeit habe ich gemacht und füge sie diesem Bericht bei.

Schulaufenthalt

Die für mich zuständige Schule Lycée professionnel Edmond Labbé in Barentin lag ca. 20km von Rouen entfernt. Sie hat einen guten Ruf und ist für ihre Ausbildung von Hotelfachleuten bekannt. Bemerkenswert ist auch, dass sie ein eigenes Restaurant besitzt, welches nur von Schülern betrieben wird. Geleitet wird es von einem erfahrenen Restaurantleiter und einen Küchenchef, der den Schülern hilft und ihnen vieles Praktische beibringt.



Das Restaurant ist für jeden in der Woche abends, von 19:00...22:00 Uhr geöffnet und bietet jede Woche ein neues Menüangebot an, welches preislich allerdings überraschend hoch ist. Außerdem ist es nur mit einer Reservierung eines Sitzplatzes möglich, dort Gast zu sein.

Ich habe z.B. einen Nachmittag dort geholfen, die Vorbereitungen für den Abend zu erledigen. Den Morgen habe ich im ganz normalen Unterricht verbracht und mich orientiert, wo die Schwerpunkte im französischen Fachschulsystem liegen.

Mein Fazit: Ein Auslandspraktikum lohnt sich

Als ich die Zusage für das Stipendium der Schule erhielt und danach die Zustimmung des Hoteldirektors bekam, stand es fest, dass ich einen Auslandsaufenthalt in Frankreich machen und in einem fremden Land mit anderen Sitten und Erwartung in der Gastronomie arbeiten würde.

Ich freute mich sehr, eine neue Herausforderung zu erhalten – hatte aber gleichzeitig viele Fragen an mich: z.B. Wie schnell würde ich mich integrieren können und ob meine grundlegenden Französischkenntnissen ausreichen würden, zurechtzukommen? Oder, ob ich die Arbeit dort im Sinne des Arbeitgebers erfüllen würde und ob mir das Arbeiten dort Spaß macht. Oder, wie wird das Leben in einer Gastfamilie sein wird und wie gestalten sich mein Alltag dort?

Außerdem fragte ich mich, ob die Mitarbeiter freundlich sind und mir helfend einiges erklären würden, ob ich der Arbeit gewachsen sein werde und in welchen Arbeitsbereichen ich eingesetzt würde? Und abschließend die leise Frage, ob ich trotz der Arbeit auch die Normandie näher kennen lernen würde?

Nach dem Praktikum kann ich nun überzeugend sagen, dass ich sehr froh bin, diese Chance bekommen und genutzt zu haben, denn ich habe in der relativ kurzen Zeit sehr viel gesehen und dazu gelernt.

Dazu verholfen hat mir das gute Team im Mercure Hotel, wie auch eine sehr freundliche und hilfsbereite Gastfamilie, die mich in ihren Alltag eingebunden und mir vieles gezeigt hat.

Für andere interessierte Auszubildende kann ich nur sagen, dass ein Auslandspraktikum einem mit Eindrücken und neuen Erfahrung weiterhilft und sich deshalb auf jeden Fall lohnt!

Das Berufskolleg Ehrenfeld dankt dem Excelsior Hotel Ernst für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und dem europäischen [LEONARDO DA VINCI- Programm](#) für die finanzielle Förderung.

[Weitere Erfahrungsberichte finden Sie hier.](#)

