

Erasmus-Erfahrungsbericht

Ich bin Arthur G, im 2. Ausbildungsjahr und frisch aus dem Praktikum raus. Mein erstes Auslandspraktikum, in einer anderen Kultur, Sprache, Sitten, und am wichtigsten, Cuisine.

Die Französische Haute-Cuisine und neue Arbeitserfahrung in einem puren à la carte Restaurant erleben war für mich direkt ein Muss, nachdem ich über die Schule vom Erasmus+ erfahren habe, daraufhin folgte die Bewerbung.

Vor dem Praktikum sprach ich kein Französisch, das war mir bewusst, trotzdem ging es voran. Etwas französisch in den paar Wochen angeeignet, während es hauptsächlich auf English von statten ging, so gut es ging mit der französischen Einstellung bezüglich Fremdsprachen.

Die Reise war relativ lang, hinfahrt ging über zwei Tage weil die DB inkompetent war und genug ausfall & verspätung hatte dass ich in Paris übernachten musste. Die Rückreise ging über 16 Stunden drum & dran nach Plan.

Ich arbeitete im Le Fanal, in Banyuls-sur-Mer. In meinen Freien Tagen reiste ich durch Frankreich, sah Montpellier, Perpignan, und Barcelona in Spanien. Da die Saison noch nicht angefangen habe gab es leider weniger Gäste, trotzdem konnte ich mich durch die verschiedenen Posten durcharbeiten und neues Lernen. Von Amuse Bouche zum Dessert.

Bezüglich Garmethoden, Ideen etc. habe ich zwar nicht so viel dazu gelernt, aber für die Französische Cuisine und mal andere Lebensmittel in den Händen zu halten hat es mehr als wert gemacht.

