

# Erfahrungsberichte: Betriebspraktikum in Frankreich

Schulaustausch mit Lyon / Dardilly

## Inhaltsverzeichnis:

Sie können einen Erfahrungsbericht aus den folgenden Bereichen durch einen Mausklick auswählen:

<b><u>1 ERFAHRUNGSBERICHT KÜCHE .....</u></b>	<b>1</b>
<b><u>2 ERFAHRUNGSBERICHT RESTAURANT / SERVICE .....</u></b>	<b>3</b>
<b><u>3 ERFAHRUNGSBERICHT HOTEL.....</u></b>	<b>4</b>

## **1 Erfahrungsbericht Küche**

Hat sich der Austausch nach Lyon gelohnt? - Definitiv! Drei Wochen voller Eindrücke, die einem nachhaltig im Gedächtnis bleiben werden und die uns prägen. Wir sind zusammen mit dem TGV nach Lyon gefahren und haben die Fahrt sehr gut genutzt, um uns kennen zu lernen und um uns auf drei intensive Wochen vorzubereiten. Schnell haben wir als Gruppe zusammengefunden.

Die erste Woche ist von Schulunterricht und Besuchen der Betriebe, in denen wir gearbeitet haben, geprägt gewesen. Im Unterricht haben wir an "normalen" Unterrichtsstunden teilgenommen und waren natürlich auch im Koch- und Serviceunterricht integriert. Gemeinsam mit den französischen Schülern haben wir für das schuleigene Restaurant "Rabelais" gekocht und den Gastraum vorbereitet, bevor wir es uns dann selbst, als Gäste in dem Restaurant gut gehen lassen durften. Bei den Besichtigungen der Betriebe war es sehr interessant zu sehen, wo die anderen arbeiten werden und welche Unterschiede die französischen Betriebe im Vergleich zu den deutschen aufweisen. Nachdem wir dann von der Schule in ein Apart Hotel nach Lyon in die Stadt gezogen sind, haben wir uns zusammen die Stadt angeschaut und die kulinarischen Möglichkeiten dieser "Genuss-Metropole" Stück für Stück probiert. Die Vielzahl an Patisserien, Weinläden, Restaurants, Markthallen, Cafés, Brasseries und Bars haben es uns angetan und wir haben viel Zeit beim gemeinsamen Genießen verbracht, bevor wir dann in unseren jeweiligen Betrieben arbeiten durften.

Ich selbst habe bei Jérémie Galvan gearbeitet. Einem modernen Restaurant mit einem Michelin Stern und mit der Vision des Erlebens auf jeder Ebene und mit jedem Sinn. Dies beinhaltet, dass es beispielsweise nicht zu allen Gängen Besteck gibt, und man Kartoffelpüree mit dem Finger von einem Stein essen muss und dabei an seine Kindheit zurückdenken soll. In der Küche habe ich überall voll mitgearbeitet und ich bin mir nie fremd oder gar unerwünscht vorgekommen. Das ganze Team ist sehr jung, motiviert und es hat großen Spaß gemacht zusammen mit der l'équipe in der Küche zu stehen und zu kochen. Ich habe beispielsweise Enten Glace angesetzt, Forellen filetiert und zu einer Art Ceviche verarbeitet. Wir haben Reduktionen aus Roter Bete, Karotte und Zwiebeln hergestellt, Cracker aus eigens gebackenem Brot und Brioche gemacht, Froschschenkel gepult und Schnecken verarbeitet. Im Service war ich genauso, wie in der Vorbereitung im Team integriert und ich habe zusammen mit meinem Chef de Parti zuerst einige kalte Gänge geschickt. Dabei hatten wir zum Beispiel Maronen mit Buchweizenpraline und Kresse Kaviar in einer Marone angerichtet und auf einem mit Sand bestreutem Podest angerichtet. Es gab Forelle in Klementinen- und Zitronensaft mariniert mit Roter Bete "Ketchup" und Dill. Nachdem wir mit den kalten Speisen fertig waren, bin ich zwei Meter in der kleinen Küche Richtung Gastraum gelaufen und habe zusammen mit Monsieur Galvan und unserem Sous Chef noch den ein oder anderen warmen Gang geschickt. Das hat variert, je nachdem wie schnell die Gäste aufeinander ins Restaurant gekommen sind. Wir haben den "Kartoffelpüree Stein" geschickt, dabei war der Stein in drei Teile geteilt. In der Mitte war das Püree mit der wunderbar tief schmeckenden Glace, darunter die Kartoffel mit Remoulade und obendrauf lag ein schwarz gefärbter Kartoffelchip. Dazu ging eine Steinplatte, die zeitlich etwas versetzt nach dem Püree serviert wurde. Darauf war "Pulled Lamb" in einer Blattform angerichtet. Zusätzlich gab es gebratene Gänseleber mit Kumquat und dehydriertem Milchschaum. In meinem Restaurant wurde ausschließlich Französisch gesprochen, da niemand wirklich Englisch oder gar Deutsch sprach. Das war aber kein Problem, sondern eher richtig gut, denn so war ich gezwungen Französisch zu sprechen, aktiv zu zuhören und mich auf die Sprache einzulassen.

Die Zeit verging wie im Flug und das Praktikum neigte sich schnell dem Ende. Ich werde mich noch sehr lang an dieses Praktikum und an den Aufenthalt in Lyon erinnern können und kann es nur jedem wärmstens empfehlen, denn die Erfahrungen bleiben nachhaltig im Gedächtnis.

Tim Siebeneich

## 2 Erfahrungsbericht Restaurant / Service

Am 09. Oktober ging es für zwölf Schüler\* innen der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe nach Lyon. Wir haben uns mit Frau Schupp und Herrn Riedlinger in Baden Baden am Bahnhof getroffen, um von dort aus gemeinsam mit dem TGV nach Lyon zufahren. Am Bahnhof angekommen, wurden wir von der Partnerschule abgeholt und mit einem Abendessen in der Schule begrüßt.

Die erste Woche war sehr voll mit verschiedenen und interessanten Programm punkten. In dieser Woche haben wir alle Betriebe, in welchen wir arbeiten werden, besucht, ein Bier tasting und praktischen Unterricht gehabt, aber vor allem sehr viel und gut gegessen. Freitags sind wir in ein Apartment Hotel näher am Standzentrum gezogen.

Für eine Mitschülerin und mich ging es samstags zum Arbeiten in die Brasserie L'Ouest. Anfangs war ich sehr nervös, da ich keine Erfahrung im Service hatte und auch nicht fließend Französisch sprach.

Nach einem sehr holprigen Start haben sich die zwei Wochen im Betrieb zu einer ausgesprochen wertvollen Erfahrung entwickelt. Obwohl Frau Schupp und Herr Riedlinger bereits wieder zurück in Villingen waren, konnten wir uns jederzeit an sie wenden. Es war sehr interessant, die Unterschiede in der Gastronomie zwischen Deutschland und Frankreich zu erfahren. An unseren freien Tagen haben wir gemeinsam die Stadt erkundet und zusammen gekocht.

Am 27. Oktober wurden wir von Frau Oschwald und Herr Schäfer abgeholt, um gemeinsam zurück nach Deutschland zu fahren. So sehr ich mich auf zu Hause gefreut habe, so sehr hätte ich mir gewünscht, die Zeit in Lyon noch etwas verlängern zu können.

Ich habe lange mit mir gehadert, ob ich mich traue, drei Wochen nach Frankreich zu gehen, da ich wie bereits erwähnt keine Vorkenntnisse im Restaurant wie im Französischen hatte und einen Großteil der Gruppe nicht kannte. Im Nachhinein kann ich sagen, dass es eine sehr schöne und wichtige Erfahrung war, aus welcher ich mit viel Selbstvertrauen und neuen Freunden gehe.

Lea Detig

### 3 Erfahrungsbericht Hotel

Vom 09.-27. Oktober 2023 fand der diesjährige Frankreichaustausch unserer Hotelfachschule in Villingen-Schwenningen mit deren Partnerschule in Lyon-Dardilly statt. Neben 11 Schüler\*innen aus dem gesamten Einzugsgebiet der Schule durfte auch ich als einer von zwei Vertreter\*innen des Brenners Park-Hotel & Spa aus Baden-Baden daran teilnehmen – und nach den vergangenen 3 Wochen kann man mit Fug und Recht behaupten, dass wir alle, und so auch ich, eine sehr eindrucksvolle und bereichernde Zeit in Lyon verbracht haben. Mit dabei waren interessante und intensive Stunden in den besten Hotels und Restaurants von Lyon, viele Einblicke in den Schulalltag von französischen Hotelfachschülern, anregende Spaziergänge durch das wirklich sehr schöne Lyon, unterhaltsame wie chaotische Busfahrten durch das Lyoner Umland bei schönstem Herbstwetter und vor allem eine ganze Menge guten Essens und dazu eine große Portion französischer Gastfreundschaft seitens unserer Partnerschule. Aber von vorne...

Der Austausch begann an einem sonnigen Montagnachmittag Anfang Oktober am Baden-Badener Bahnhof mit einer kurzen Kennlernrunde am Gleis und später im TGV nach Lyon – nachdem wir erst einmal alle unsere Plätze gefunden und unsere randvollen Koffer verstaut hatten, konnten wir uns die gesamte Zugfahrt über intensiv miteinander bekanntmachen und ein erstes Gefühl dafür bekommen, mit wem wir die nächsten 3 Wochen über ein Zimmer, den Betreib oder unsere gesamte Freizeit teilen würden - Im Rückblick hätten wir wohl kaum gedacht, dass es so gut funktionieren würde. Der erste Abend in unserer Partnerschule in Dardilly stand dann auch sogleich ganz im Zeichen von Essen; man hatte die Schulkantine extra noch einmal für uns geöffnet und servierte uns ein leckeres Abendessen, das nur das erste gute Essen von vielen sein sollte. Denn die erste Woche verbrachten wir ausschließlich mit Schulbesuchen oder Ausflügen in Lyon. Mal waren wir zu Gast in den verschiedenen Restaurants der Schulen, die von den Schüler\*innen selbst betrieben wurden, oder nahmen in einer der Brasseries von Paul Bocuse Platz, in der zwei unserer Mitreisenden auch die folgenden zwei Wochen arbeiten würden.

So gewannen wir sowohl interessante Einblicke in den Schulalltag unserer französischen Kolleg\*innen, durften selbst am Herd stehen und typische regionale Süßspeisen herstellen oder bei der Zubereitung eines 5-Gang-Menüs helfen, als auch erste Eindrücke von der französischen Hauptstadt der Gastronomie gewinnen – stets begleitet von den beiden Organisator\*innen des Austausches, den Lehrer\*innen Jonathan und Amandine, die auch mehrere Besuche in Lyoner Hotels organisiert hatten, darunter das mit sehr minimalistischer Einrichtung aufwartende Hotel Boscolo oder das Hotel Intercontinental Lyon-Dieu, seines Zeichens das beste Hotel der Stadt und Inhaber einer mehrfach ausgezeichneten und renommierten Bar inmitten der riesigen Kuppel des altehrwürdigen Gebäudes.

Alleine bis zum Freitag der ersten Woche, als wir unser Apparthotel in der Lyoner Innenstadt bezogen und unsere begleitenden Lehrkräfte Frau Schupp und Herr Riedlinger verabschiedeten, hatten wir schon eine Menge gesehen und bereits das Gefühl, viel länger in Lyon gewesen zu sein als nur ein paar Tage.

Nahtlos fügten sich dann auch die folgenden zwei Wochen in unser Abenteuer Lyon ein – endlich durften wir Hand anlegen und in unseren Betrieben an die Arbeit gehen. Nicht bei allen verlief die Arbeit reibungslos, aber ganz unabhängig davon, ob wir die Arbeit als sehr interessant und bereichernd empfanden oder eher neue, sehr ungewohnte Erfahrungen machten, die uns vor teilweise große Herausforderungen stellten, gewannen wir alle recht schnell den Eindruck, dass die Gastronomie in Frankreich noch einmal einen ganz anderen Stellenwert hat als bei uns in Deutschland – und erst Recht in Lyon. Dementsprechend wird vieles dort auch anders gehandhabt als es hierzulande der Fall ist. Besonders hervorzuheben sei, dass in Frankreich alles mit Essig poliert wird! Im ersten Moment unvorstellbar, hatte man sich daran schon nach wenigen Tagen gewöhnt.

Ich für meinen Teil hatte die Ehre, im Restaurant „Epona des Hotel Intercontinental“ zum Einsatz zu kommen. Dort waren ich abwechselnd Teil des Frühstücks-, Mittags- und Abendservice. Das gehobene Niveau des Restaurants in einem sehr modernen wie entspannten und urbanen Ambiente konnten wir gut in Bezug zu unserem Restaurant im Brenners setzen und fühlten uns deshalb auch von Anfang an sehr wohl. Mich beeindruckte besonders das junge Team des Restaurants und sogar des Hotels im Gesamten – kaum eine mitarbeitende Person im „Epona“ war über 30 Jahre alt, der Restaurantleiter hingegen gerade einmal 24. Entsprechend kollegial wurden wir aufgenommen und in die Arbeit eingeführt. Trotz des jungen Teams begriff ich aber schon während meines ersten Abendservice, wie professionell der Service dort lief – ein Zeichen dafür, dass man es in Frankreich wirklich ernst mit der Gastronomie nimmt und das Schulsystem dort schon im jungen Alter hervorragende Arbeitskräfte hervorbringt.

Als besonders interessant empfand ich die Unterschiede zu unserem Service in Deutschland, die wir im Laufe der Zeit feststellen konnten. Zum Beispiel musste man sich erst einmal daran gewöhnen, alle Speisen auf riesigen Tabletts in den Saal zu tragen, wo man sie schließlich den Stationskellner\*innen übergeben sollte – die Aufgaben waren im Service klar verteilt und wurden auch strikt eingehalten. In den gehobenen Restaurants unseres Hotels in Deutschland setzt man die Teller als Runner in der Regel selbst ein und übernimmt auch das Annoncieren. Gleichzeitig war auch in der Küche der Kompetenzbereich des Food-Runner-Teams beschränkt – wir selbst erhielten und verwalteten überhaupt keine Bons (zuhause unvorstellbar!), zu jedem Zeitpunkt gab die Küche Bescheid, wenn Speisen serviert werden mussten. Statt also auch am Pass viel mitzudenken, blieb mehr Zeit, die Kolleg\*innen im Restaurant zu unterstützen und das Backoffice

sauberzuhalten. Insgesamt beeindruckte mich die Arbeitsweise im französischen Service sehr, vor Allem die sehr starke, in den Vordergrund gerückte Position der Küche, die ihrerseits sehr strikt koordinierte. Auf der anderen Seite fielen wir dadurch auf, stets sehr genau und effizient zu arbeiten, eine Arbeitsmoral, die unsere französischen Kolleg\*innen lustigerweise als sehr deutsch empfanden und liebevoll als „carré“ (auf Deutsch soviel wie „quadratisch“, im Sinne von sehr auf Organisation und Ordnung bedacht) bezeichneten.

Trotz Allem würde ich die Unterschiede als sehr geringfügig bezeichnen, letztendlich funktionierte der Service mit allen Kolleg\*innen immer einwandfrei, auf einem stets sehr guten Niveau und bereitete uns noch dazu viel Freude. Ich bin sehr glücklich, dort neue Bekannt- und Freundschaften geschlossen zu haben.

Gleiches gilt auch für unsere sehr bunte und fröhliche Austauschtruppe. In regelmäßigen Feierabendrunden diskutierten wir über unsere neuen Arbeitserfahrungen oder die Restaurants, in denen wir selbst zu Gast waren. Darüber hinaus veranstalteten wir selbst große Kochabende, einmal sogar mit 5 Gängen, gingen gemeinsam aus, erkundeten die örtliche Cafészene und machten Lyon unsicher. Es bleibt zu hoffen, dass wir uns auch in Deutschland von Zeit zu Zeit mal wiedersehen!

Nach knapp 3 Wochen neigte sich unsere Zeit dann mit der Ankunft unseres Abholkomitees, bestehend aus Frau Oschwald und Herr Schäfer, langsam dem Ende zu. Zur Evaluation kamen beide an den letzten beiden Tagen in die jeweiligen Betriebe und holten – sicherlich positives 😊 – Feedback über unsere Zeit in Lyon ein. Dennoch ließen wir es uns nicht nehmen, unsere Zeit noch gut untereinander zu Ende zu bringen: Lilli, unsere Mitstreiterin im Service des Ein-Sterne-Kochs Jeremy Galvan, hatte am letzten Arbeitstag schließlich am spätesten Feierabend, und so beschlossen wir kurzerhand, sie alle gemeinsam von der Arbeit abzuholen – schließlich wollten wir diesen letzten Abend, genauso wie beim Resteessen am Abend zuvor, noch einmal alle zusammen ausklingen lassen.

Und so war sie dann auch schon vorbei, unsere Zeit in Lyon – für jede und jeden mit einem persönlichen, ganz unterschiedlichen Fazit, aber sicherlich für alle mit vielen ganz neuen, wunderbaren Erfahrungen und Bekanntschaften!

Ein großes Dankeschön an das Organisationskomitee unserer Schule in Villingen und natürlich der Partnerschule in Lyon-Dardilly - besonders für deren tolle Gastfreundschaft. In diesem Sinne – à bientôt in Lyon!

Linus Doufrain