

Erfahrungsberichte: Betriebspraktikum in Frankreich

Schulaustausch mit Lyon / Dardilly

Inhaltsverzeichnis:

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

<u>1</u>	<u>ERFAHRUNGSBERICHT KÜCHE</u>	<u>1</u>
<u>2</u>	<u>ERFAHRUNGSBERICHTE RESTAURANT / SERVICE</u>	<u>2</u>

1 Erfahrungsbericht Küche

Am 6.10.2025 begann unsere spannende und vor allem erfahrungsreiche Reise nach Lyon. Wir trafen uns morgens auf dem Schulhof in Villingen, wo ich zum ersten Mal meine neun Mitreisenden kennenlernen durfte. Schon die Hinreise wurde aufregend, da aufgrund der Deutschen Bahn spontan umgeplant werden musste. So fuhren wir zunächst mit dem Auto nach Offenburg und von dort mit dem Zug weiter nach Straßburg. Anschließend ging es mit dem TGV weiter nach Lyon. Auf der Hinreise lernten wir uns alle schnell kennen und fanden gut als Gruppe zusammen.

In Lyon angekommen – am frühen Abend – fuhren wir vom Hauptbahnhof zu unserer ersten Unterkunft in Dardilly, wo wir herzlich von den Lehrern der Partnerschule empfangen wurden. Am nächsten, ersten richtigen Tag in Frankreich besuchten wir die Partnerschule. Dort durften wir die Schule besichtigen und sogar im Patisserie-Unterricht mitarbeiten. Gemeinsam mit den französischen Schülern bereiteten wir Brioche sowie klassische französische Süßspeisen wie Éclairs und Pralinen zu. Außerdem führte uns die Partnerschule in die französische Küche ein und lud uns zum Essen im schuleigenen Restaurant ein.

Als Gruppe besichtigten wir das Restaurant- und Hotelensemble von Georges Blanc und erhielten eine spannende Führung durch das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant. Auch die Betriebe, in denen wir für die kommenden zwei Wochen unser Praktikum absolvieren würden, besichtigten wir gemeinsam, um einen ersten Eindruck zu gewinnen.

Der zweite Teil des Austausches begann, als wir uns aus dem Vorort Dardilly verabschiedeten und in unsere neue Unterkunft in der Innenstadt von Lyon umzogen. Ich war im Restaurant **Le Grand Réfectoire**, im Herzen Lyons, eingesetzt. Das Restaurant befindet sich in einem ehemaligen Krankenhaus, was die einzigartige Kulisse besonders beeindruckend macht.

Ich wurde vom jungen Küchenteam herzlich aufgenommen und fühlte mich von Tag eins an direkt integriert. Schon am ersten Tag produzierten wir sehr viel, und ich durfte sofort voll mitarbeiten. Besonders positiv war für mich, dass man mir direkt Vertrauen schenkte und ich auch anspruchsvolle Aufgaben gemeinsam mit meinen Kollegen übernehmen durfte. Die neuen

Eindrücke, die ich in den folgenden Tagen sammeln konnte, waren für mich unglaublich wertvoll und hätten sich in meiner regulären Ausbildung so nicht ergeben.

In den nächsten Tagen arbeitete ich gemeinsam mit den neuen Kollegen am Gardemanger und erhielt viele spannende Einblicke in die französische Küche. Zusammen stellten wir zum Beispiel Terrinen her und bereiteten unser Mise en Place vor. Später durfte ich auch im Service und bei Banketts mithelfen und anrichten.

Zwischen der Arbeit blieb natürlich Zeit, die einzigartige Stadt Lyon zu erkunden und zusammen mit den anderen die kulinarischen Ecken zu entdecken. Wir konnten viele französische Klassiker probieren, wie den in der Region sehr verbreiteten Saint-Marcellin-Käse, die lyoner Spezialität Andouillette oder auch Foie gras. Selbst nach stressigen Samstagabenden ließen wir gemeinsam mit dem Team den Abend gemütlich ausklingen. Besonders spannend und neu für mich war die Planung eines Banketts und die Art und Weise, wie in so großer Anzahl Teller angerichtet werden.

Ich kann persönlich sagen, dass ich nicht nur sprachlich dazugelernt habe, sondern auch wertvolle Lebenserfahrungen sammeln konnte, die ich ohne diesen Austausch nie gemacht hätte. Für mich war dieser Austausch etwas ganz Besonderes und etwas, das ich wirklich jedem weiterempfehlen kann. Auch das Verlassen der eigenen Komfortzone und das Sich-Stellen neuer Herausforderungen trägt viel zur persönlichen Entwicklung bei – auch für die Zukunft.

Julian Mattar

2 Erfahrungsberichte Restaurant / Service

Erfahrungsbericht 1:

Am 06. Oktober 2025 um 8 Uhr begann unser Abenteuer nach Lyon. Für den ersten Tag hatten wir uns verabredet, uns um 8 Uhr vor dem Schulhof zu treffen. Von dort wollten wir gemeinsam zum Bahnhof laufen, um unseren Zug zu erreichen. Leider hat die Deutsche Bahn anders entschieden – unser Zug fiel aus. Doch da unsere Lehrer für solche Situationen gut vorbereitet sind, fuhren wir mit dem Schulbus nach Offenburg. Von dort lief alles ganz normal bis Straßburg, wo wir anschließend mit dem TGV nach Lyon weiterfuhren.

Wir sind um 13 Uhr in Straßburg losgefahren und um 17 Uhr in Lyon angekommen. Dort wurden wir vom Schulleiter der Schule Rabelais abgeholt und herzlich willkommen geheißen. Auch das Wetter begrüßte uns am ersten Tag mit Sonnenschein. Der Montag war ein reiner Einführungstag: Unsere Hotelzimmer wurden uns gezeigt und am Abend haben wir gemeinsam mit Herrn Dupuis und Frau Jeune zu Abend gegessen.

In der gesamten Woche hatten wir überraschend gutes Wetter – besonders für den Herbst.

Am Dienstag der ersten Woche hatten wir einen Praktikumstag in der Pâtisserie der Schule. Wir unterstützten die Schüler bei ihren Tätigkeiten. Gemeinsam stellten wir Brioche-Teig, Éclairs und Blätterteig für Vol-au-Vent her.

Am Mittwoch besichtigten wir das Domaine de Georges Blanc. Es war faszinierend zu sehen, wie er das Café „Limonaderie“ seiner Urgroßmutter zu einem großen Unternehmen erweiterte. Herr

Blanc verfügt über zwei Hotels, darunter ein Fünf-Sterne-Hotel mit einem Sternerestaurant, sowie viele verschiedene Geschäfte im Dorf, in denen Produkte seiner eigenen Marke verkauft werden.

Am Donnerstag stellten wir uns in unseren Praktikumsbetrieben in Lyon vor. Am Freitag erkundeten wir die wunderschöne Stadt Lyon und zogen in unsere WG-Zimmer um.

Wie geplant begann das Praktikum für mich und einen Mitschüler in der zweiten Woche im Restaurant Ombellule. Ombellule ist seit März dieses Jahres ein Sterne-Restaurant. Der Besitzer betreibt außerdem eine Brasserie namens „Brasserie Roseaux“ im sechsten Arrondissement in Lyon. Beide Restaurants befinden sich im selben Gebäude, und in der Brasserie verbrachte ich die restlichen zwei Wochen meines Praktikumsaufenthaltes.

Die Brasserie – auf Deutsch Brauerei genannt – ist **semi-gastronomisch**. Da sie in einem gehobenen Viertel liegt, sind die Anforderungen und Erwartungen der Gäste und Mitarbeiter sehr hoch, fast wie in einem voll gastronomischen Restaurant.

Bei einer Arbeitszeit von 10 Uhr bis 17:30 Uhr waren meine Hauptaufgaben:

- Staubsaugen und Boden wischen
- *La Remontée* machen: die Getränke an der Bar prüfen und je nach Bedarf auffüllen
- Butter und Zitronen für das Mittagessen vorbereiten
- Tische eindecken und die Tischform je nach Reservierung anpassen
- Während des Mittagessens das Essen servieren und die Gäste bedienen
- Nach dem Mittagsservice den Raum für den Abendservice vorbereiten
- Wäsche des Mittags wie z. B. Tischdecken zählen

Der Abendservice lief etwas anders ab. Meine Schicht begann um 16 Uhr und endete um 22 Uhr. Während dieser Zeit war ich mehr im Servicebereich und hatte mehr Kontakt mit den Gästen. Ich durfte Gäste platzieren, Bestellungen aufnehmen und bei vielen Zubereitungen direkt am Tisch mitarbeiten – z. B. Fisch filetieren, Fleisch tranchieren, Tartar-Sauce zubereiten oder Millefeuille vor dem Gast schneiden.

All diese Servicetätigkeiten hatte ich zuvor noch nie vor Gästen gemacht. Es war für mich alles neu, und natürlich hat man am Anfang Angst, wenn man so etwas noch nicht kennt. Doch mit dem richtigen Team kann man diese Angst überwinden. Und genau so war das Team in der Brasserie Roseaux: sehr hilfsbereit, geduldig und immer bereit, den Auszubildenden alles richtig beizubringen. Ich konnte sogar viel mit der Küche zusammenarbeiten. Außerdem hatte ich den Vorteil, fließend Französisch zu sprechen, was mir sehr geholfen hat, mich schnell zu integrieren und alles gut zu verstehen.

Natürlich hatten wir in Lyon auch Freizeit. Währenddessen habe ich viele tolle Dinge mit meinen WG-Mitbewohnern unternommen.

Es war wirklich eine tolle, sinnvolle und wertvolle Erfahrung, die ich jedem gern empfehlen würde. Da man eine Fremdsprache sprechen muss, wächst man über sich hinaus. Und Lyon selbst ist eine wunderschöne Stadt, in der man eine wunderbare Zeit verbringen kann.

Ich würde sagen: Meine Entscheidung, an diesem Austausch teilzunehmen, war eine der besten, die ich je getroffen habe. Eine neue Kultur kennenzulernen, ein neues Arbeitsumfeld zu erleben und andere Arten gastronomischer Arbeit zu sehen – all das hat mich persönlich sehr bereichert.

Stephanie Fiononana Tohiniaina Tazafy

Erfahrungsbericht 2:

Am 06. Oktober ging unsere Reise nach Lyon endlich los. Ich hatte große Vorfreude, aber natürlich war ich auch aufgeregt: neue, unbekannte Menschen, ein anderes Land, eine andere Sprache, die ich nicht ganz fließend beherrsche, und ein neuer Arbeitsplatz warteten auf mich. Aber erst einmal von vorne:

Nicht ganz nach Plan ging es mit dem Auto zuerst nach Offenburg – der Zug dorthin war ausgefallen, und das war die Notlösung, um die Verbindung noch rechtzeitig zu erreichen. In dieser Zeit hatten wir bereits Gelegenheit, die anderen Mitreisenden näher kennenzulernen und uns über unseren Beruf auszutauschen. Mit dem Zug ging es dann weiter nach Straßburg und von dort mit dem TGV nach Lyon. Dort wurden wir bei wunderschönem Wetter vom Schulleiter unserer Partnerschule „Rabelais“ in Dardilly herzlich empfangen und zu unserer Unterkunft gebracht.

Im Brit Hotel angekommen, bezogen wir unsere Zimmer, die wir jeweils zu zweit teilten. Abends durften wir ein gemeinsames Essen im nahegelegenen Restaurant „Double 7“ genießen – zusammen mit uns Schülern sowie Frau Schupp, Herrn Rinderle und den beiden Lehrern aus Frankreich.

Am zweiten Tag lernten wir das Schulleben in Frankreich näher kennen. Im Patisserie-Unterricht durften wir die Schüler beim Zubereiten von Briocheteig und Éclairs unterstützen und später natürlich auch probieren. Zum Mittagessen wurden wir außerdem in einem der schuleigenen Restaurants von den Schülern im 1. Lehrjahr bedient. Das System, dass die Schüler an „echten“ Gästen lernen und nicht nur untereinander, wie bei uns üblich, fand ich besonders interessant. Es vermittelt deutlich mehr Realitätsbezug und hilft sicherlich beim Erlernen des Berufs – sowohl in der Küche als auch im Service.

Am Mittwoch fuhren wir dann zum ersten Mal nach Lyon, um unsere Praktikumsbetriebe für die kommenden zwei Wochen zu besichtigen. Es war spannend zu sehen, wo die anderen Teilnehmer eingesetzt werden und was auf einen selbst zukommt. Der erste Eindruck hat auf jeden Fall einige Sorgen genommen. Man wurde sehr herzlich und offen empfangen, sodass man sich sofort etwas wohler fühlte.

Doch das Arbeiten begann noch nicht sofort, und wir konnten die nächsten zwei Tage noch entspannen, bevor es am Samstag (zumindest für einige von uns) dann ernst wurde.

Am Donnerstag besuchten wir das „Sternedorf“ Vonnas von Georges Blanc, bestehend aus Hotels, Shops und Schlemmerrestaurants, und erfuhren viel über seine Geschichte. Nach der Führung konnten wir ein köstliches Drei-Gänge-Menü in einem seiner Restaurants genießen.

Abends hatten wir ein letztes gemeinsames Abendessen in einem weiteren Restaurant der Schule, das von den Schülern selbst unter der Leitung eines französischen Lehrers für uns zubereitet wurde.

Am Freitag ging es dann nach Lyon in unser Appartementshotel. Wir Mädels verstanden uns alle super und fanden uns schnell in unser neues WG-Leben ein.

Am darauffolgenden Tag begann auch schon unser Praktikum. Ich arbeitete mit drei weiteren Kollegen im „Le Grand Réfectoire“ mitten im Zentrum von Lyon. Ein Kollege und ich waren im Service tätig, die anderen beiden in der Küche. Am ersten Abend ging es direkt richtig los – mit etwa 170 Reservierungen. Kein entspannter Start, aber alles andere wäre ja auch langweilig. Die Kollegen waren sehr hilfsbereit und offen, wodurch ich mich mit der Zeit gut ins Team einfügen

konnte und schnell die Arbeitsabläufe verstand. Mein Praktikumsbetrieb unterschied sich deutlich von meinem Ausbildungsbetrieb in Deutschland, was ich aber als sehr positiv empfand.

Ich konnte an einem Bankettservice mit 300 Personen teilnehmen, machte erstmals Weinservice und lernte vor allem die Arbeitswelt in einem neuen Land kennen und verbesserte mein Französisch ein wenig. Natürlich läuft in keinem Betrieb alles perfekt, aber ich habe sehr viel aus der Arbeit im „Le Grand Réfectoire“ für mein Berufsleben mitnehmen können – und kann definitiv sagen, dass ich Neues dazugelernt habe.

An meinen freien Tagen konnte ich mit den anderen Teilnehmern oder allein die wunderschöne Stadt Lyon erkunden und die kulinarische Welt entdecken. Als Gruppe sind wir in der Zeit eng zusammengewachsen, und es hat großen Spaß gemacht, mit den anderen neue Dinge auszuprobieren, Sehenswürdigkeiten zu besuchen oder sich abends einfach über die neuen Erfahrungen und Eindrücke auszutauschen.

Ich empfehle diesen Austausch jedem, der Spaß an Gastronomie und gutem Essen hat und bereit ist, seine Komfortzone zu verlassen. Ich nehme aus der Zeit in Lyon viel für mein zukünftiges Berufsleben mit. Aber auch außerhalb der Arbeit habe ich viele wertvolle Dinge gewonnen – neue Freunde, lustige Geschichten, über die man noch lange lachen kann, neue Erfahrungen und den Mut, sich auf Neues einzulassen.

Ich bin sehr dankbar gegenüber allen Beteiligten, die diesen Austausch für mich und meine neun Mitschüler ermöglicht haben. Ich werde noch lange an die Zeit in Lyon zurückdenken – als ein sehr besonderes und schönes Erlebnis.

Muriel Liebermann