

SCHÜLERBETRIEBSPRAKTIKUM IN FRANKREICH (AGEN)

Im Februar 2019 absolvierte ich mein Betriebspraktikum in Agen, der Partnerstadt von Dinslaken. Die Praktikumsstelle und die Unterkunft wurden von der Städtepartnerschaft für mich organisiert. Untertützt wurde das Projekt von der Elena Bleß-Stiftung, bei der ich mich an dieser Stelle bedanken möchte.

Der Arbeitsplatz

Das StimOtel/l'Escapade ist ein Hotelrestaurant in Agen, der französischen Partnerstadt von Dinslaken. Es ist das Hotel, welches der Bürgermeister besucht, wenn er Zeit in Agen verbringt. Das Hotel hat 58 Zimmer und die Rezeption ist rund um die Uhr besetzt; ebenso hat es sieben Tage in der Woche geöffnet. Die Zimmer sind schallisoliert und klimatisiert.

Die Mitarbeiter im Hotel übernehmen verschiedene Aufgaben wie Küche, Rezeption oder Kellnern. Das Arbeitsklima ist gut. Außerdem nimmt das Hotel viele jugendliche Praktikanten von Berufsschulen aus der Umgebung an.

Da ich, anders als die anderen Praktikanten, ein Praktikum mit sprachlichem Schwerpunkt gemacht habe, habe ich hauptsächlich die Aufgaben eines Kellners ausgeübt zusammen mit einem weiteren Praktikanten und einer dort arbeitenden Kellnerin. Der Hotelchef war persönlich seltener anwesend.

Ein typischer Arbeitstag

Mein Arbeitstag begann jeden Tag um 08:00 morgens, ich wurde zum Hotel gefahren. Um diese Uhrzeit war nur eine Mitarbeiterin an der Rezeption und gegebenenfalls die Tochter des Hotelchefs, die die Verwaltungsaufgaben erledigte. Es gibt einen Mitarbeiterschrank für Jacken etc. Da nur einige Hotelkunden im Restaurant frühstückten, deckte ich Tische für das Restaurant ein oder räumte benutzte Tische ab. Gab es nichts zutun für einen Moment, spülte ich in der Küche. Um 09:00 Uhr kam der Koch und bereitete seine Küche für das Mittagsessen vor. Wir unterhielten uns dabei oftmals, natürlich auf französisch. Gegen 10:00 Uhr kamen dann die restlichen Mitarbeiter, zwei weitere Praktikanten, die in der Küche halfen und kellnerten und die dort eingestellte Kellnerin. Um diese Zeit konnte man auch mit dem Abdecken des Frühstücksbuffets anfangen; dazu gehörte eine Theke mit Obst, Kaffee und anderen Getränken und eine weitere mit Backwaren, Konfitüren, Wurst und Käse. Während des

Abräumens durfte ich mich noch am Buffet bedienen; es gab z.B. kleine Croissants, die man, wenn sie übrig waren, essen konnte.

Dann ging der Tag erst richtig los. Alle Kaffeemaschinen wurden auseinander gebaut und gründlich gereinigt; neues Besteck für den Mittagstisch wurde einsortiert und eine Theke für den Mittagstisch wurde vorbereitet. Gegen 11 Uhr deckte ich die restlichen Tische ein bis auf vier. Diese wurden zusammengeschoben und extra für uns und den Chef gedeckt. Vorher saugte und wischte ich noch den Boden in Restaurant und Hotel. Um etwa 11:15 aß das Personal für eine halbe Stunde; der Koch und der Chef bekamen einen Kaffee. Nach dem Essen wurde ein Schild draußen aufgestellt und beschrieben. Danach wurden die Restauranttüren geöffnet. Um 12 Uhr öffnete das Restaurant dann für Kunden.

Es war gut besucht und ich schnitt Baguette auf und füllte Karaffen mit Wasser, die jeder Tisch bekam. Bestellungen nahm ich nicht auf, brachte jedoch das Essen zum Tisch und servierte Kaffee. Zwischendurch spülte ich oder trocknete Gläser. Um 14 Uhr war mein Arbeitstag beendet und ich hatte die Gelegenheit die Stadt Agen zu erkunden.

Bewertung des Praktikums als ersten Einblick in die Arbeitswelt

Das Praktikum hat meine Erwartungen übertroffen, da ich dort sehr gut aufgenommen und integriert wurde trotz gelegentlicher Verständigungsprobleme. Man hat mir alles genau gezeigt und erklärt, mich in die Aufgaben eingebunden und mir meine eigenen Aufgaben gegeben. Das hat mir Vertrauen gezeigt und einen guten Eindruck über das Zusammenarbeiten im Beruf verschafft. Auch das Arbeiten im Team mit fremden Menschen fiel mir von Tag zu Tag einfacher.

Für die Arbeit im Restaurant ist vor allem eine hohe soziale Kompetenz, also Freundlichkeit, Wortgewandtheit etc. nötig, da man viel mit Menschen spricht. Außerdem sind Konzentration und Koordination wichtig, um nicht mit seinen Aufgaben durcheinander zu kommen. Dazu braucht man einen geschulten Blick für die zu übernehmenden Aufgaben.

Ich persönlich fand das Praktikum sehr gut. Es hat mir geholfen meine sprachlichen Fähigkeiten deutlich zu verbessern und mir einen Einblick in die Berufswelt ermöglicht, vor allem im Arbeiten im Team. Jedoch weiß ich nun auch, dass eine Arbeit im Hotel

für mich nicht in Frage kommt, da es auf lange Sicht langweilig und nicht abwechslungsreich genug ist.

Fazit :

Das Praktikum war eine tolle Erfahrung, da ich die französische Kultur hautnah erlebt habe und meine sprachlichen Fertigkeiten deutlich verbessern konnte sowohl im Sprechen als auch im Verstehen. Besonders beeindruckt hat mich die Gastfreundschaft in Agen, denn die Leute dort waren alle sehr herzlich und nett. Zudem war der Einblick in das Berufsleben eine wertvolle Erfahrung, auch wenn ich nun eher weiß, was ich später nicht machen möchte. Die Mitarbeiter waren dort alle sehr nett und ich hatte viel Spaß während der Arbeit. Ich würde ein Auslandspraktikum weiterempfehlen und es auch selber nochmal wiederholen, da der Kultur- und Sprachtausch etwas ganz Neues und Aufregendes ist.