

Mein Praktikum in der Fanny Pâtisserie

Mein Name ist Sophia, ich bin 15 Jahre alt und gehe in die Französischklasse des Pascal Gymnasiums Münster. Mein Schule ist bilingual, sodass ich dort in drei Jahren das deutsch-französische Abitur (Abi-Bac) machen werde. Im September 2023 haben alle Schüler der 10. Klasse ein Schülerpraktikum gemacht. Um mein Französisch zu verbessern, habe ich mir einen Praktikumsplatz in Frankreich ausgesucht.

Ich habe dieses Praktikum gewählt, weil es mir Spaß macht zu backen. Dazu kommt, dass die Patisserie in Frankreich sich stark von der Deutschen unterscheidet und weltweit berühmt ist. Außerdem habe ich eine Praktikumsstelle im handwerklichen Bereich ausgewählt, weil ich wusste, dass ich dort vom ersten Tag an mitarbeiten konnte.

Die Pâtisserie von Fanny ist ein kleiner Betrieb, der nur von Fanny und ihrem Ehemann Côm ohne weitere Angestellte geführt wird. Zu zweit backen sie Torten, Macarons, stellen Schokolade und Pralinen und weitere Delikatessen her. Neben ihrer Arbeit in der Backstube, kümmern sie sich auch selbst um die Buchhaltung, die sie größtenteils Zuhause vornehmen. Die Atmosphäre ist insgesamt sehr herzlich, sodass man sich auch als Kunde direkt wohl fühlt.



Wichtig zu wissen ist, dass die Pâtisserie im Verkauf nur am Wochenende geöffnet hat. So kann das Team unter der Woche nur backen und sich für jeden Tag etwas anderes vornehmen. Dies war für mich sehr praktisch, da jeder Tag anders und meine Aufgaben abwechslungsreich waren. Schon am ersten Tag konnte ich Seite an Seite mit Fanny oder Côm arbeiten. Sie haben mir alle Schritte genau erklärt und gezeigt, sodass ich ihnen schnell bei ihrer Arbeit helfen konnte. Zum Beispiel habe ich Macarons zubereitet oder die einzelnen Schritte des Torten Backens gelernt. Zusammen haben wir auch Pralinen und Schokoladentafeln hergestellt, wo ich das Gewürz Tonka entdeckte. Ein außergewöhnliches Gewürz zwischen Kaffee und Vanille. Während der ganzen Zeit haben wir uns viel unterhalten und ich habe viel über das Führen eines eigenen Betriebs erfahren.



Bevor ich mit meinem Praktikum begonnen habe, habe ich natürlich gehofft Spaß zu haben. Vor allem wollte ich abwechslungsreiche Aufgaben bekommen und nicht nur daneben stehen und zugucken. Außerdem habe ich mich gefreut einen Einblick hinter die Kulissen zu bekommen, da man sonst nur das fertige Endprodukt zusehen bekommt. Ich fand es sehr interessant zusehen, wie die einzelnen Schritte funktionieren und wieviel Aufwand und Details dahinter stecken. Ich habe auch viel dazugelernt, was ich danach auch Zuhause umsetzen kann und das ein oder andere Rezept konnte ich auch mit nach Hause nehmen. Meine Erwartungen haben sich also alle erfüllt.



Insgesamt kann ich sagen, dass sich das Praktikum, wenn man es mag zu backen, gut eignet. Man kann, wie schon beschrieben, direkt mitarbeiten auch mit geringen Vorkenntnissen. Wenn man jedoch nichts Handwerkliches machen möchte bzw. keine Freude am backen zeigt, würde ich dieses Praktikum nicht weiterempfehlen, da dies ein Großteil der Arbeit ist. Es geht oft um kleinste Feinarbeit, für die man Geduld mitbringen sollte.



Manchmal gab es Aufgaben, die ich noch nicht erledigen konnte, da mir dazu die Erfahrung fehlte und die Technik sehr bedeutungsvoll war. Dennoch gab es viele andere Aufgaben, die ich stattdessen erledigen konnte, wodurch dieser Aspekt nicht entscheidend war.

Neben den Erfahrungen in der Pâtisserie war es für mich auch eine tolle Erfahrung, zwei Wochen alleine in Frankreich zu verbringen. Rouen ist eine wunderschöne Stadt und ich habe es sehr genossen, nach der Arbeit durch die Stadt zu bummeln und die französische Lebensart auf mich wirken zu lassen. Dank meiner sehr netten Gastfamilie habe ich mich in Rouen sehr schnell zu Hause gefühlt und freue mich schon auf den nächsten Besuch.

An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich bei Ihnen für die Förderung meines Praktikums bedanken. Ich weiß Ihre Unterstützung sehr zu schätzen und möchte Ihnen versichern, dass diese Zeit mich sprachlich und persönlich bereichert hat.