



Deutsch-Französischer Austausch der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe

Adolf-Reichwein-Schule Limburg/Lahn



„re Tour de France“ (zurück aus Frankreich)

Endlich war es soweit. Am Sonntag, den 16.10.2022 reisten neun Auszubildende aus dem Nahrungs- und Gastgewerbe nach Agen im südfranzösischen Departement Lot-et-Garonne, um für eine Woche ihre berufliche Praxis à la française zu vertiefen.

Dieses war die zweite Etappe eines Auszubildenden-Austauschprojektes „Genuss-ManufakTOUR“, das vom deutsch-französischen Jugendwerk (DFJW) maßgeblich gefördert wird und genau vor einem Jahr in einem online-Meeting des DFJW vorgestellt und in den folgenden Monaten von Clarisse Charrier aus Agen und Dr. Elisabeth Gerling fortgesetzt wurde. Zielsetzung des vom DFJW geförderten Projektes ist der Austausch von Auszubildenden in der beruflichen Arbeitswelt. In der Phase der Austauschpartnersuche reichten die Kontakte unserer Schule vom Elsass bis in das karibische Gouadeloupe. Der große Zeitunterschied erschwerte jedoch die Verbindung zu dem mittelamerikanischen Eiland. Hingegen entpuppte sich das im landwirtschaftlich und handwerklich geprägten Agen gelegene CFA/CMA- La Palme mit seinen hervorragenden Praxisräumen als idealer Austausch Kandidat.

Im Juni besuchten Kollegen aus dem Nahrungs- und Gastgewerbe erstmals die Partnerschule und Kooperationsbetriebe für unsere Auszubildenden. Darüber wurde bereits berichtet. Nur vier Monate später begaben sich ein Fleischerlehrling, ein Hotelfachmann, eine Restaurantfachfrau, ein Koch und fünf Bäckerlehrlinge auf die 1.100 km lange Reise in den Süden Frankreichs. Begleitet wurden sie von Manuela Janz und Elisabeth Gerling. In einer 3. und 4. Etappe werden uns Ende November die französischen Kollegen und im kommenden Frühling die Auszubildenden besuchen.

Die Teilnehmer und Teilnehmer der „Genuss-ManufakTOUR“ trafen sich pünktlich am Sonntagmorgen um 5.00 Uhr früh am Flughafen Frankfurt. Bei der Abfertigung gab es glücklicherweise auch keine Probleme. Mit leichter Verspätung landeten wir gegen 9.30 Uhr in Toulouse und fuhren mit dem TGV eine weitere Stunde bis nach Agen. Dort kamen wir gegen 13.30 Uhr bei schönstem Wetter (28°), jedoch ziemlich erschöpft, im CMA/CFA La Palme an (CFA=Centre de formation artisanale/ CMA=Chambre de Métiers et de l'Artisanat)

Hier wurden wir sehr herzlich von Clarisse Charrier empfangen. Das Team des Wohnheims hatte sogar noch ein Mittagessen für uns vorbereitet. Danach bezogen alle ihre Zimmer. Am Nachmittag und Abend konnte die Hauptstadt des Départements Lot-et-Garonne (330.000 Einwohner) auf eigene Faust erkundet werden.





Deutsch-Französischer Austausch der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe

Adolf-Reichwein-Schule Limburg/Lahn



Am Montag empfing uns das Leitungsteam des CMA/CFA mit einem kleinen Snack. Unsere Azubis hatten nun die Gelegenheit, ihre Teamleiter/innen für den praktischen und theoretischen Unterricht kennenzulernen. Die duale Ausbildung findet hier als Blockunterricht statt, das heißt, die Auszubildenden verbringen eine Woche pro Monat in dem überregionalen Ausbildungszentrum. Das Programm sah vor, dass unsere Auszubildenden in der kommenden Woche an zwei Tagen am praktischen und theoretischen Unterricht teilnehmen sowie an drei weiteren Tagen in fußläufig zu erreichenden Betrieben arbeiten sollten.

□



Für manche unserer Auszubildenden war es die erste Flugreise, für alle aber der erste Besuch in unserem Nachbarland. Nur wenige verfügten über französische Sprachkenntnisse, doch neugierig und unerschrocken wie sie waren, sollte sich das bald legen. Mit Handysprach-App, einem „*Bonjour*“, „*Ca va*“, „*je m'appelle*“ und Händen und Füßen wurden schnell Hürden ab- und Sympathien aufgebaut. **Gemeinsames Arbeiten verbindet!** Die Franzosen – den germanischen Sprachen eher abgeneigt – waren dankbar für diesen Brückenschlag und würdigten unsere Bemühungen mit viel Herzlichkeit, großem Entgegenkommen und Aufgeschlossenheit.

In sieben Tagen ist aus den neun Teilnehmer*innen aus den verschiedenen Fachbereichen ein verantwortungsvolles und zuverlässiges Team erwachsen, das sich gegenseitig in den Kooperationsbetrieben besuchte, die Freizeitgestaltung gemeinsam in die Hand nahm und auch die einzige minderjährige Mitschülerin gut integrierte.

Nach unverwechselbaren Eindrücken, von denen die Auszubildenden im Folgenden berichten werden, wurden wir am Samstag mit einem herzlichen „*au revoir*“ von Clarisse Charrier verabschiedet. Wir bedankten uns für die optimale Vorbereitung, Versorgung und Betreuung durch das gesamte französische Team. Die Zeit bis zum Abflug nutzen wir für die Erkundung von Toulouse. Mit einer kleinen Stärkung auf einem der idyllischen Plätze nahm unsere Bildungsreise bei spätsommerlichen Temperaturen einen erfüllten Ausklang. Am Flughafen ereilte uns dann zusätzlich noch die frohe



Deutsch-Französischer Austausch der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe

Adolf-Reichwein-Schule Limburg/Lahn



Botschaft von Asaads Gewinn des „Vandermoortele Back Star Contests“. Als Bescheinigung für die erfolgreiche Teilnahme an dem Austauschprojekt erhält jeder Auszubildende in den nächsten Tagen ein Zertifikat, das vom Leiter des CFA und dem jeweiligen Gastbetrieb unterschrieben wurde. Ein abschließendes **Feedback** machte deutlich, dass die Auszubildenden sehr glücklich und dankbar waren, an dem DFJW-Austausch teilgenommen zu haben. Sie konnten alle viele neue und wichtige berufliche und persönliche Erfahrungen sammeln und ihre fachlichen Kompetenzen erweitern. Weiterhin merkten unsere Auszubildenden im Feedback an, dass sie einen zweiwöchigen Aufenthalt als noch effektiver ansehen würden.... Sie würden es anderen Auszubildenden auf jeden Fall empfehlen, zukünftig von diesem Austauschangebot Gebrauch zu machen. Sowohl die Aufgaben in der französischen Schule als auch die in den Kooperationsbetrieben waren für alle Beteiligten gut bis sehr gut zu bewältigen. Bei einem Besuch aller Betriebe waren die Rückmeldungen der Vorgesetzten gänzlich positiv. Kleiner Wermutstropfen waren für die meisten die Zimmer in dem etwas in die Jahre gekommenen Internat des CMA, was allerdings in den nächsten vier Jahren neu errichtet werden soll, wie der Internatsleiter uns stolz berichtete.

Rückblickend kann man zusammenfassen, dass die „ersten Schritte“ hin zu einem regelmäßigen Austausch für Auszubildende auf jeden Fall erfolgreich verlaufen sind und nun die nächsten Schritte getan werden müssen, nämlich Betriebe in der Nähe von Limburg zu finden, die französische Jugendliche in ihre Betriebe für zwei Wochen aufnehmen möchten, um ihnen unsere typischen Arbeitsabläufe und Besonderheiten zu vermitteln.

À bientôt!

M.J., E.G

Nachfolgend haben die Auszubildenden ihre Erfahrungen in kurzen Tagesberichten zusammengefasst:

Alexander, (Fleischer): „...Als einziger deutscher Metzger wurde ich, trotz sprachlicher Hürden, sehr freundlich in der Klasse aufgenommen. Wir stellten gemeinsam „Quiche lorraine“, eine typisch französische Spezialität, sowie einen Zwiebelkuchen her. Die Rezepte waren bereits auf Deutsch übersetzt, sodass wir direkt in die Arbeit einsteigen konnten. Später wurde eine Lammkeule zerlegt und eine landestypische Bratwurst, die „Merguez“ hergestellt. Natürlich wurden alle Produkte gemeinsam verkostet...Am nächsten Tag begann meine Arbeit in der Metzgerei „Pineau“, die sich in der Markthalle von Agen befindet, um 6.00 Uhr. Hier werden alle Arbeiten vor den Augen der Kunden durchgeführt. Nach einer freundlichen Begrüßung durfte ich direkt verschiedene Teile vom Kalb bearbeiten und bei der Zubereitung von küchenfertigen Erzeugnissen wie Hack-Parmesan-Patties oder der Herstellung von Wurstwaren und Produkten für die heiße Theke behilflich sein...Es herrschte eine entspannte Arbeitsatmosphäre und der direkte Kontakt zu den Kunden war schon etwas Besonderes...Abends trafen wir mit anderen Auszubildenden im CMA zusammen, mit denen wir uns über berufliche und allgemeine Themen austauschten...“

„Boucherie Pineau“, Markthalle Agen





Deutsch-Französischer Austausch der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe

Adolf-Reichwein-Schule Limburg/Lahn



Abendliches Gespräch mit franz. Azubis



Gemeinsames Abendessen

Jessica (Restaurant): „Am Montag haben wir uns die Schule angeschaut. Die Lehrer waren alle sehr nett und bemüht, mit uns Englisch zu reden. Nach dem Kennenlernen haben wir dann am Unterricht teilgenommen. Verstanden hat man eher wenig aber es ging um Weinregionen in Frankreich. Danach hatten wir eine einstündige Mittagspause. Das Essen war für eine Kantine ganz gut. Der anschließende Englischunterricht war anders als in Deutschland. Wir schrieben Vokabeln ab und lasen aus dem Buch vor. Gesprochen wurde eher weniger. Danach hatten wir dann um 17:30 Uhr Freizeit.

Am Dienstag startete meine Arbeit im Betrieb „La table de Michel Dussau“, einem sehr angesehenen und hoch dekorierten Restaurant etwas außerhalb der Stadt. Die Chefin, sowie alle Mitarbeiter/innen waren sehr nett und haben sich bemüht mit mir Englisch zu reden. Am Anfang wurden mir dann einige Aufgaben erteilt, die ich aus meinem Berufsalltag kannte, wie Bestecke vorbereiten und Tische eindecken. Als die Gäste dann eingetreten sind, habe ich das Besteck, je nach Wunsch, erweitert, später Teller abgeräumt und die Tische dann wieder sauber gemacht und neu eingedeckt. Am Mittwoch und Freitag war ich dann auch wieder im Betrieb, wo mir die gehobene Atmosphäre besonders gut gefallen hat. Am Donnerstag haben wir dann in der Schule das Restaurant eingedeckt und uns auf das Ankommen der Gäste vorbereitet. Die Gäste wurden von uns persönlich begrüßt, Garderobe und Taschen verstaut und an ihren Platz begleitet. Es wurde ein Aperitif gereicht und anschließend ein dreigängiges Menü mit elsässischen Spezialitäten serviert. Die Bedienung der Gäste, gemeinsam mit den französischen Azubis, hat viel Spaß gemacht. Als die Gäste dann wieder gegangen waren, haben wir die Tische abgeräumt und alles wieder sauber gemacht. Danach waren wir fertig und hatten den Nachmittag zur freien Verfügung...“



Jessica



Deutsch-Französischer Austausch der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe

Adolf-Reichwein-Schule Limburg/Lahn



Maximilian (Koch): ...Der erste Tag startete direkt mit dem Unterricht im Ausbildungszentrum CFA. Die Klasse empfing mich sehr freundlich und wir stiegen direkt in die Planung für ein elsässisches Menü, das am Donnerstag ^{Maximilian} et werden sollte, ein. Es wurde ein passender Aperitif ausgewählt. Als Vorspeise sollte es einen elsässischen Wurstsalat geben. Hauptgericht war ein Rindsragout mit handgeschabten Spätzle und saisonalem Mischgemüse. Den Abschluss bildete ein Apfelstrudel mit Vanillecreme. Mittags aßen wir gemeinsam in der Kantine und danach stellten wir mit den Fleischern Quiche und Zwiebelkuchen her. Am Dienstag hatte ich meinen ersten Arbeitstag im Restaurant „La Table de Michel Dussau“, wo ich Rotbarsch entschuppt und Mischgemüse vorbereitet habe...Am Mittwoch wurde Ochschwanzterrinen hergestellt, Langusten und Steinpilze für ein Spezialmenü vorbereitet und ich konnte beim Herrichten der Teller helfen. Auch beim À la carte-Geschäft durfte ich den Köchen behilflich sein und konnte mir dabei viele Handgriffe anschauen. Ich war begeistert, dass ich in alle Arbeitsabläufe integriert wurde und mich beweisen konnte. Donnerstags stand im CFA das Menü für die Ausbilder/innen auf dem Lehrplan, d.h. es wurde ein Küchenchef gewählt und das Menü à la minute zubereitet und serviert wie im richtigen à la carte Geschäft, was gemeinsam mit den anderen Azubis sehr viel Spaß gemacht hat...“

Asaad, Jonathan, Lina, Johannes, Kasper (Bäcker/in):

„Die Woche der Bäcker begann am Montag um 8.00 Uhr mit einer Führung durch die Praxisräume des Ausbildungszentrums. Danach ging es direkt in die Bäckerklasse, wo wir von den Lehrern in die Kunst der Herstellung von Baguettes und Croissants eingeweiht wurden. Bereits jetzt konnten wir viele Eindrücke und Ideen für die Heimatbetriebe sammeln. Am Folgetag besuchten die Bäckerlehrlinge in aller Frühe verschiedene ortsansässige Betriebe, um sich dort bei der gemeinsamen Arbeit die Unterschiede und Gemeinsamkeiten zu den Heimatbetrieben bewusst zu machen. Wir lernten deren Arbeitsweise, den Umgang mit den Zutaten und Arbeitsgeräten und die Zusammenarbeit mit den französischen Kollegen und Kolleginnen kennen. Auffallend war, dass die Arbeiten hier teilweise in einem entspannteren Tempo durchgeführt wurden und die Baguetteherstellung, neben der Patisserie und der Produktion von Snacks, im Vordergrund stand. Nach sechs Stunden Arbeitseinsatz wurde uns das tägliche Mittagessen in der Schule serviert und wir konnten nachmittags unsere Freizeit genießen. Mittwochs besuchten wir erneut die Schule. Dort wurde uns die Herstellung von Hefefeinteig nähergebracht, den wir im Anschluss zu verschiedenen Backwaren weiterverarbeitet haben, wie zum Beispiel Zebra Brot. Außerdem zeigte uns ein Lehrer die kunstvolle Herstellung von Rosen aus Zuckermasse, was uns sehr beeindruckte. Nach der Schule luden uns die Lehrer zu einem gemeinsamen Fußballspiel ein, was eine tolle Abwechslung darstellte und allen viel Spaß machte. Donnerstags und freitags wurden nochmals die Betriebe besucht, um gewonnene Eindrücke zu vertiefen und die Feingebäckwelt der Betriebe kennenzulernen. Wir stellten zum Beispiel Croissants, Merveilles, Eclairs, Pain aux chocolats und Brioche her. Abends trafen wir uns in einer Pizzeria (Betrieb von Marvin), um den Backstarfinalisten Asaad Al Farra zu verabschieden, der bereits freitags abreisen musste. Er wurde mit seinem besonderen Stollen unter die vier besten Deutschlands gewählt und wir wünschten ihm viel Glück fürs Finale bei der „Südback Messe“ in Stuttgart, wo am Samstag die Preisverleihung stattfinden sollte...“



Deutsch-Französischer Austausch der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe

Adolf-Reichwein-Schule Limburg/Lahn



Lina, Asaad, Jonathan, Johannes
und Kacper bei der Arbeit und
beim gemeinsamen Kicken

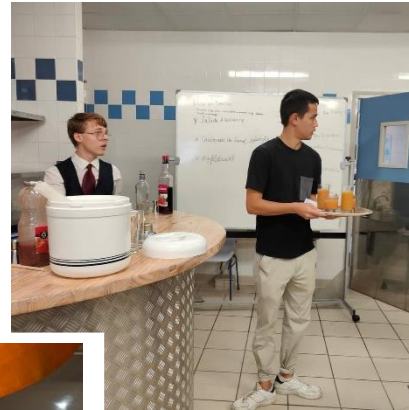
Marvin (Hotelfach): „Am Montag ging es für mich in die Schule, wo wir über die verschiedenen Weinregionen Frankreichs und ihre typischen Rebsorten informiert wurden. Weiter ging es mit Englischunterricht, wo ich meine guten Englischkenntnisse gut einbringen konnte. Am Dienstag und Mittwoch arbeitete ich jeweils ab 11:00 in meinem Partnerbetrieb namens “Pronto al Gusto“, eine Pizzeria und Trattoria, wo ich so gut wie möglich versucht habe, mit den Gästen zu kommunizieren und ihnen das Essen sowie die Getränke serviert habe. Gegen Ende habe ich alles ordentlich aufgeräumt, sauber gemacht und durfte dann gehen. Meine Kolleginnen und Kollegen waren sehr freundlich und auch die Gäste hatten viel Verständnis und reagierten sehr positiv auf das Austauschprojekt. Donnerstags nahm ich am Praxisunterricht in der Schule teil, wo ich zum ersten Mal authentischen französischen Service miterleben durfte. Die Köche planen jede Woche ein Menü, das immer donnerstags zubereitet und von den Servicekräften serviert wird. Gäste sind jeweils Lehrerinnen und Lehrer der Schule, als auch Gäste von auswärts, die für einen Unkostenbeitrag das Essen genießen können. Es war sehr interessant den Kontrast zwischen dem Service zuhause und in Frankreich zu sehen, zum Beispiel dass alle Servicekräfte Anzüge trugen. Ich bin froh, dass ich so viel erleben durfte und Neues gelernt habe, was mich in meinem Beruf weiterbringen wird. Abends besuchte die ganze Gruppe meinen Betrieb zu einem vorgezogenen Abschiedsessen, weil Asaad bereits am Freitag abreisen musste.“



Deutsch-Französischer Austausch der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe

Adolf-Reichwein-Schule Limburg/Lahn

OFAJ
DFJW



Weitere Impressionen...😊😊😊

