

Europäische Gastronomische Schule der Tafelkultur  
(Einjährige Ausbildung)

# FCIL

ministère  
éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche



Lycée des Métiers  
François Mitterrand



Leitende Schule :

Lycée des Métiers François Mitterrand

Rue Pierre Mendès-France

58120 Château-Chinon

Tel : (+33) (0)3-86-79-48-00 Fax : (+33) (0)3-86-79-48-01

Email : [lyceeprofessionnelf.mitterrand@wanadoo.fr](mailto:lyceeprofessionnelf.mitterrand@wanadoo.fr)

Abteilungsleiterin : Frau Fabienne ADRIEN

## Allgemeines Schema der Ausbildung

**Europäische Länder :** Deutschland – Spanien – Italien – Frankreich – Polen – Bulgarien

⇒ **Dauer :** 52 Wochen

⇒ **Modul 1: vollzeitschulische Ausbildung**

- 6 Wochen in Château-Chinon
- Sprachintensivkurs (4 Fremdsprachen) in internationaler Klasse
- Lehrerveranstaltungen zum Thema Europa (Aspekte der Landeskunde, Geschichte, Kultur der teilnehmenden Länder)
- Fortbildung zu gastronomischen Inhalten

⇒ **Modul 2: Praktika in teilnehmenden Ländern**

- 46 Wochen
- Arbeit als Facharbeiter entsprechend der geltenden Bestimmungen des aufnehmenden Landes

*Anstelle des Praktikums im Herkunftsland können die Teilnehmer eines der anderen Länder für ein längeres Praktikum wählen.*

### **Für das Schuljahr 2013-2014:**

4 Praktika: Frankreich – Spanien – Deutschland – Italien

2 Tage: Abschluss und Europro –Zertifikat

⇒ Schriftlicher Praktikumsbericht am Ende jedes Praktikums in der Landessprache

⇒ Abschlussgespräch in den vermittelten Fremdsprachen

**Zugangsvoraussetzung:** abgeschlossene Berufsausbildung in einem gastronomischen Beruf (Bac Pro, Bac technologique, BTS).

# **EUROPÄISCHE GASTRONOMISCHE SCHULE DER TAFELKULTUR**

## Inhalte der Ausbildung

### **A/ Lernbereich Fremdsprachen**

Die Ausbildung verfolgt vier Grundrichtungen:

- 1- Berufsbezogener Fremdspracherwerb
- 2- Erwerb lexikalischer und grammatischer Grundkenntnisse als Basis für den weiteren selbständigen Spracherwerb
- 3- Bewältigung einfacher Konversationssituationen im persönlichen und beruflichen Alltag
- 4- Kenntnisse der kulturellen Traditionen (einschließlich Gastronomie) der am Projekt beteiligten Länder

### **B/ Lernbereich Europa**

- 1- Die Europäische Gemeinschaft: Geschichte, Geografie, Entwicklung, usw.
- 2- Das Europäische Parlament: Macht, Funktion, usw.

### **C/ Lernbereich Gastronomie**

- 1- Schule der fünf Sinne
- 2- Bar
- 3- Weinkunde
- 4- Kaffee
- 5- Warenkunde zu regionaltypischen Produkten der Länder
- 6- Tafelkultur
- 7- Geschichte der Gastronomie
- 8- Umgang mit dem Gast
- 9- Kommunikation
- 10- Management – Betriebswirtschaft
- 11- Praktische Tätigkeit

# PRAKTIKUMSBERICHT UND AUSWERTUNG DER AUSBILDUNG

## 1- Der Praktikumsbericht

ER muss per Informatik in der Landessprache geschrieben und in zwei Exemplare gedruckt werden. Falls Sie Ihr Praktikum im Herkunftsland machen, muss der Bericht auf Englisch geschrieben werden.

Der Praktikumsbericht muss unbedingt 5 Tage nach dem Praktikumsende der Abteilungsleiterin Mme Adrien in die Schule geschickt werden.

### A- Wann müssen die Berichte geschickt werden?

Praktikum 1: in \_\_\_\_\_ vor \_\_\_\_\_

Praktikum 2: in \_\_\_\_\_ vor \_\_\_\_\_

Praktikum 3: in \_\_\_\_\_ vor \_\_\_\_\_

Praktikum 4: in \_\_\_\_\_ vor \_\_\_\_\_

Praktikum 5: in Italien **vor dem 15. August 2014**

⇒ Wenn alle Berichte nicht an diese Daten geschickt worden sind, können wir nicht Ihre Fahrkosten zurückerstatten.

### B- Inhalte des Berichtes

- 1 Seite: Name, Vorname, Klasse, Praktikumsort, Praktikumszeit
- 3 Seiten: Vorstellung des Betriebes
  - Das Land, die Region und die Stadt
  - Das Betrieb
  - Das Personal
  - Die Leistungen
- 3 Seiten: Vorstellung des Praktikumsablaufs
  - Die Ziele des Praktikums
  - Die Aufgaben
  - Einen Tagesablauf detaillieren

- Die Schwächen und die Schwerpunkte des Praktikums
- 1 Seite: Schluss

#### Bemerkungen:

- Sie dürfen mehr Seiten schreiben.
- Schreiben Sie Ihre Berichte im Laufe des Praktikums, um die Zeitpunkte zu respektieren und einen erstklassigen Bericht zu machen.
- Sie dürfen ein paar Fotos hinzufügen, aber sie dürfen nicht anstelle des Textes erscheinen.
- Eine persönliche Arbeit, - auch mit Fehlern- wird bevorzugt, als die Kopie einer Webseite oder einer Broschüre.

#### C/ Auswertung des Berichtes

Für jeden Bericht kriegen Sie Punkte:

- Inhalt: 80 Punkte
  - Vorstellung: 60 Punkte (inklusive: Kleidung und Anwesenheit in der Schule)
  - Sprache: 60 Punkte
- ⇒ 200 Punkte

#### 2- Auswertung des Praktikums

Am Ende jeder Praktikumszeit wird Ihr Arbeitgeber eine Auswertung über die beruflichen, menschlichen und allgemeinen Aspekte Ihrer Ausbildung machen. Diese Note zählt auch zur Abschlussauswertung.

#### 3- Abschlussgespräch

Im August 2014 müssen Sie am Abschlussgespräch teilnehmen. Dieses Gespräch wird in 5 Sprachen geführt (Französisch, Spanisch, Englisch, Italienisch und Deutsch).

Eine Frage in jeder Sprache wird über folgende Themen gestellt:

- Vorstellung des Praktikumsortes

- Betrieb
- Unterkunft
- Verkehrsmittel
- Beschreibung eines Arbeitstages
- Ablauf von Ihrem ersten Tag
- Haben Sie das Land während Ihrer freien Tage entdeckt?
- War die Erfahrung im beruflichen Sinne positiv?
- Die Unterschiede zwischen den Franzosen und Ihnen
- Welche anderen Unterschiede sind es Ihnen aufgefallen?

Am Ende des Gespräches bekommen Sie eine Note, die zum Bestehen Ihres Diploms zählt.

#### **4- Auswertung, um das Diplom zu bestehen**

Land	Praktikumsbericht	Praktikum	Abschlussgespräch	TOTAL	
Frankreich	80 Punkte	60 Punkte	60 Punkte	200 Punkte	BESTANDEN
Spanien	80 Punkte	60 Punkte	60 Punkte	200 Punkte	BESTANDEN
Deutschland	80 Punkte	60 Punkte	60 Punkte	200 Punkte	BESTANDEN
Italien	80 Punkte	60 Punkte	60 Punkte	200 Punkte	BESTANDEN
Englisch	80 Punkte	60 Punkte	60 Punkte	200 Punkte	BESTANDEN
			TOTAL	1000 Punkte	

# ANMELDEFORMULAR

## EUROPÄISCHE GASTRONOMISCHE SCHULE DER TAFELKULTUR

### FCIL

Name –Vorname: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

Adresse:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Festnetznummer: \_\_\_\_\_

Handynummer: \_\_\_\_\_

Name und Adresse der aktuellen Schule:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Kontaktperson:

Frau Fabienne ADRIEN – Abteilungsleiterin der Hotellerie

Telefonnummer: +33 (0)3-86-79-48-10

Füllen Sie bitte das Formular und schicken Sie an folgende Adresse für eine Voranmeldung:

Lycée des Métiers François Mitterrand

1, rue Pierre Mendès-France

58120 Château-Chinon

FRANKREICH