

Teilnahmemodalitäten

Teilnehmen können Auszubildende im zweiten Ausbildungsjahr.

Wichtige Voraussetzungen:

- Der Ausbildungsbetrieb muss bereit sein, die/den Auszubildende/n für 3 Wochen abzustellen und den/die französische/n Austauschpartner/in 3 Wochen als Praktikant/in aufzunehmen.
- Der/die Teilnehmer/in muss für den/die Austauschpartner/in für Kost und Logis sorgen.

Die Bewerbung für die Teilnahme erfolgt schriftlich mit Hilfe eines Bewerbungsbogens.

Termine 2018/19

Aufenthalt der deutschen Gruppe in Paris:

04.02.2019 bis 24.02.2019

Aufenthalt der französischen Gruppe in Nürnberg:

11.03.2019 bis 31.03.2019

Ansprechpartner

Frau Richter
Herr Grinda
Herr Kestel

Die Vertragspartner



Lycée René Auffray, Clichy



Kreisstelle Nürnberg



Deutsch-französischer Schüleraustausch

Berufsschule 3 Nürnberg

-

Lycée René Auffray Clichy



Berufsbezogene Lernziele

Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau

- Erfassen des Serviceablaufes im Restaurant.
- Einblick in Tafelgeschirr- und Besteckarten
- Einblick in den französischen Service
- Kennenlernen des Check-in und Check-out am Empfang.
- Kennenlernen des Zimmerservice.
- Kenntnis des Aufbaus von Speise- und Getränkekarten.
- Kennenlernen der Unterschiede zwischen französischen und deutschen Gepflogenheiten im Bereich von Empfang und Restaurant.
- Anwendung gebräuchlicher französischer Fachausdrücke.
- Zusammenarbeit im Team.
- Umgang mit interkulturellen Unterschieden.

Koch/Köchin

- Erfassen des Betriebsablaufs der französischen Küche
- Kennenlernen traditioneller französischer Gerichte.
- Anwenden französischer Fachbegriffe
- Kenntnis des Aufbaus von Speise- und Getränkekarten.
- Umgang mit interkulturellen Unterschieden.

Soziokulturelle Lernziele

- Einblick in die Geschichte und die kulturellen Besonderheiten der Weltstadt Paris.

Bereitschaft, die besonderen kulturellen und gesellschaftlichen Gegebenheiten in Frankreich zu akzeptieren.

Unsere Partnerschule

Am Lycée René Auffray werden ca. 1000 Schülerinnen und Schüler in den Berufsbereichen Gastronomie/Hotellerie, Gesundheits- und Sozialberufe und Tourismus ausgebildet. Der Unterricht findet in Vollzeit statt. Die Schülerinnen und Schüler machen Betriebspraktika unterschiedlicher Dauer.

Im Bereich Gastronomie/Hotellerie sind Abschlüsse auf drei Niveaustufen möglich:

- Baccalauréat professionnel
- Baccalauréat technologique
- brevet de Technicien Supérieur



Der Eingang zum Restaurant, darüber im 1. Stock Mehrbettzimmer für Schüler



Restaurant der Schule

Ablauf

Circa 12 – 15 Schülerinnen und Schüler des 2. Ausbildungsjahres absolvieren einen dreiwöchigen Aufenthalt in Frankreich. Eine Woche nehmen sie an einem soziokulturellen Programm teil. In der zweiten und dritten Woche machen sie ein Praktikum in einem renommierten Hotel oder Restaurant in Paris und Umgebung. Die Unterbringung erfolgt in der Familie oder in Mehrbettzimmern der Schule. Die Anreise erfolgt mit dem Zug.

Beispiele aus dem soziokulturellen Programm:

- Besichtigung einer Champagnerkellerei
- Besichtigung eines Luxushotels
- Besichtigung des Großmarktes Rungis
- Stadtführung in Paris
- Gemeinsamer Unterricht in der Partnerschule

Beim Gegenbesuch lernen die jungen Franzosen die Arbeitswelt und vor allem das geschätzte duale Ausbildungssystem kennen. Sie machen ihr Praktikum im Ausbildungsbetrieb ihres deutschen Partners und wohnen bei dessen Familie. Selbstverständlich wird auch ihnen ein einwöchiges soziokulturelles Programm geboten.

Beispiele:

- Besichtigung einer Brauerei
- Stadtbesichtigung in Nürnberg mit thematischem Schwerpunkt
- Besichtigung eines Winzerbetriebes
- Praktischer Unterricht an der B 3