

Franciaországi Pék-cukrász szakmai gyakorlat

Franciaországban, azon belül Lotaringia régióban, Bar Le Duc városában töltöttünk el 2 hetet, a CFA européen Louis Prioux iskolában.

Szakmailag mindenképpen megérte ez az út, ugyanis olyan új termékekkel és receptjeikkel ismerkedhettünk meg, mint a mandulás grillázs torta, cukorrózsa, mille-feuille, tartu citronne, Paris-Brest. Illetve a klasszikus croissant, és dupla csokis párna.

Tehát voltak cukrász és Pék gyakorlati óráink, illetve egy francia órán is részt vettünk.

Ezen kívül természetesen városnézésre is jutott időnk, felfedeztük Bar Le Duc, Verdun, Nancy és Metz városát, illetve Párizs egy részét is sikerült megtekintenünk. Ezen alkalmak során pedig különféle Pék-cukrász üzemlátogatásokra is sor került, amelyek még közelebb hozták hozzánk azt, hogy milyen is Franciaországban ebben a szakmában dolgozni.

Természetesen fejlődött az angol tudásom is, hiszen franciául nem tanultunk eddig sem, illetve új barátokra tettem is szert.

Mindezek után elmondhatom, hogy nem bántam meg, mikor jelentkeztem a szakmai gyakorlatra, nagyon sokat adott, és remélem még fog is. Tudom majd kamatoztatni az ott szerzett tapasztalatokat, így mindenképpen másoknak is, nyugodt szívvel tudom ajánlani a hasonló programokkal való élest, részvételt!

