



Nagyon sok szakmai tapasztalattal gazdagodtunk a 2 hét alatt. Rengeteg receptet kaptunk, technológiákat tanultunk meg fontos szempontokat hogy mire kell oda figyelni egy tészta készítés vagy egy krém készítés során. A gyakorlati helyek nagyon felszereltek, hogy a diákokat a lehető legjobban lehessen tanítani. A franciák nagyon szeretik betartani az időket. A munkára mind a diákok, mind a szakoktatók oda figyelnek hogy finom sütemények kerülhessenek az asztalra. Az oktató tanárok is nagyon precízen dolgoznak és adják át a tapasztalatokat a diákok számára. Rengeteg új finom krémek készítését tanulhattunk meg.

Sikerek és nehézségek: Rengeteg sikert értünk el, amikor egy adott finomság nagyon finoman készültek el és nagyon ínycsiklandóak is voltak. A kommunikáció kicsit nehézkesen indult, de végül még tudtuk magunkat értetni velük.

Helyi szokások: A franciák nagyon szeretnek oda figyelni az időre. Például 12:00- kor van az ebéd 19:00 pedig a vacsora ezért több üzlet is ilyenkor bezár. Ebédjük és a vacsorájuk 3 fogásból áll. Előétel, főétel és desszert, ami lehet akár egy sajttal vagy egy sütemény is. A sajtok mellé szoktak bort is inni függ attól, hogy milyen ételt fogyasztanak. Az iskola konyháján többféle ételből is választhatunk. A franciáknál nagyon furcsa a fűszerezés. Leginkább ők édesebben szeretnek ízesíteni. Franciaországban ritkán fogyasztanak leveseket.

Idegen nyelv használata, kommunikáció: Az elején nagyon nehéz volt megérteni magunkat, hogy mi mit is szeretnénk, vagy ők mit szeretnének hiszen a franciák nyelv terén nagyon makacsok és leginkább csak franciául szeretnek beszélni. Voltak olyan emberek, akik beszéltek angolul üzemi látogatásnál is és így könnyebben tudtuk őket megérteni vagy kérdezni őket.

Kapcsolat a munkaadóval és a kollégákkal: mind a munkaadó, mind a kollégák nagyon kedvesek voltak hozzánk és segítőkészek is. Szívesen mutatták meg, hogy hogyan csináljunk valamit és ha sikerült dicséretet is mondtak nekünk. A tanárok is nagyon rendesek voltak segítettek nekünk, ha valamit nem értünk meg és nagyon aranyosan kezelték a helyzetet. A tanárok oda figyeltek a diákokra, például ha látták, hogy nem figyelünk akkor egy 5 perces szünetet is adtak hogy újra tudjunk koncentrálni és figyelni mert ez nagyon fontos.

Magyar hasonlóságok és különbségek: Magyarországon az órák 45 percesek, míg Franciaországban 80 percesek. Magyarországon az ebéd leginkább 2 fogás, ami leves és második Franciaországban 3 fogás vagy több fogás is lehet. Leveseket ritkán fogyasztanak. Franciaországban hosszú ebéd szünetek vannak Magyarországon középiskolában nincs ebédszünet, ha van is, akkor rövid.

Javaslatok a következő projekt diákjai és kollégái számára: Ha bárki fél belevágni egy ilyen kalandba, semmiképp ne aggódjon, mert kellemeset fog csalódni. A kezdetek , de utána már szinte haza se vágyunk már. A repülés egyáltalán nem félelmetes. A hirtelen felszállástól bedugulhat a fülünk, de ilyenkor érdemes nagyokat ásítani vagy rágózni. A kézi poggyászbba érdemes belerakni váltóruhát is, mert előfordulhat, hogy a bőröndünket nem tudjuk át venni aznap. Kézi poggyászbba innivalót semmiképp ne hagyjunk, mert nem lehet felvinni a repülőre. Az ellenőrzésen előfordulhat, hogy valaki becsipog, de nem kell félni mert lehet hogy egy apró tárgy okozhatta ezt. A kézi poggyászbba ételt vihetünk fel magunkkal a repülőre.