

Tapasztalatok: 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 odafigyelnek, hogy finom sütemények kerülhessenek az asztalra. Az oktató tanárok is nagyon precízen dolgoznak és adják át a tapasztalatokat a diákok számára. Rengeteg új finom krémet tanulhattunk meg.

Sikerek és nehézségek: Rengeteg sikert értünk el, amikor egy adott desszert elkészült, nagyon finom és ínycsiklandó is volt. 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. Ebédük 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 attól függően, hogy milyen ételt fogyasztanak. Az iskola konyháján többféle ételből is választhatunk. A franciáknál nagyon furcsa a fűszerezés. Jellemzően édesebben szeretnek ízesíteni. Franciaországban ritkán fogyasztanak leveseket.

Idegen nyelv használata, kommunikáció: Az elején nagyon nehéz volt megértetni 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 üzem látogatásnál is és így könnyebben tudtuk őket megérteni vagy kérdezni őket.

Kapcsolat a munkaadóval és a kollégákkal: mind a munkaadó és mind a kollégák nagyon kedvesek voltak hozzánk és segítőkészek is. Szívesen mutatták meg, hogy hogyan csináljunk valamit és ha sikerült, dicséretet is kaptunk. A tanárok is nagyon rendesek voltak segítettek nekünk, ha valamit nem értünk meg és nagyon aranyosan kezelték a helyzetet. A tanárok odafigyeltek 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 ebédszünetek vannak. Magyarországon a középiskolában nincs ebédszünet, ha van, akkor is rövid. A tanítás Franciaországban: az oktatás 8:00-tól – 18:00-ig tart. Hétfőnként az oktatás Franciaországban 10 órától kezdődik, mert a kollégisták hétfői napon veszik át a szobájukat így reggelit nem kapnak aznap csak ebédet és vacsorát.

Javaslatok a következő projekt diákjai és kollégái számára: Ha bárki fél belevágni egy ilyen kalandban semmiképp ne aggódjon, mert kellemesen fog csalódni. A kezdetek nehezebbek, 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

poggyászba érdemes belerakni váltóruhát is, mert előfordulhat, hogy a bőröndünket nem tudjuk átvenni aznap. Kézi poggyászba 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 poggyászban ételt vihetünk fel magunkkal a repülőre.