

Отзыв о стажировке во Франции в 2019 году
Вахрушина Марина
Место прохождения практики: Hotel de Bastard /Lectoure

У меня был огромный интерес изучать французский язык и получить профессиональные навыки. Решение поехать во Францию я приняла не сразу, так как сомневалась, смогу ли я там работать без опыта, и как я поеду, если мой уровень разговорного французского языка не был на должном уровне?

Я проходила стажировку с мая по июль 2019 года во Франции в городе Лектур, в Hotel-Restaurant «Le Bastard» в качестве работника кухни. В мои обязанности входило содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования, подготовка рабочих мест, осуществление первичной обработки мяса, рыбы, овощей, приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, декорирование блюд, соблюдение правил и норм охраны труда и техники безопасности труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка, исполнение обязанностей мойщицы посуды в период ее временного отсутствия и прочие мелкие поручения. Рабочий день начинался с 9 утра до 14 дня, потом свободное время до 19:00, после с 19:00 до 21:45, обеденный перерыв 45 минут, один выходной в неделю и достаточно времени на отдых.

Я жила в двух шагах от ресторана, в гостевом доме, который принадлежит шефу Philippe Virckel и его жене.

Для французов прием пищи – это вовсе не процесс утоления голода. Это ритуал, повод для общения, жарких интереснейших дискуссий, возможность продемонстрировать свои кулинарные таланты и изысканный вкус и, конечно, способ получать удовольствие и наслаждаться жизнью. Работать на кухне – очень тяжелое занятие, а тем более в одном из лучших гастрономических ресторанов региона Gers. Персонал встретил меня очень доброжелательно, все мои просьбы исполнялись, мне всегда помогали в любой ситуации и отвечали на любые вопросы. Работала я в замечательной команде! Они меня учили всему с нуля, поначалу не доверяли, но постепенно я заслужила доверие команды: я делала то, что мне говорили, и работала целый день с ними плечом к плечу. Я узнавала состав блюд, процесс приготовления, с каждым разом мои обязанности увеличивались. Время пролетало незаметно. С каждым днем приезжало все больше и больше отдыхающих, поэтому работа кипела. Несмотря на то, что был всего один выходной в неделю, я отдыхала каждый день после рабочего дня. Я и ребята, с кем я работала, ездили на праздники, посещали соседние города, путешествовали к Средиземному морю и Атлантическому океану, ни один вечер не прошел скучным образом.

Это был невероятно хороший жизненный опыт, я научилась решать сложные проблемы, узнала много нового о менталитете европейцев. Касательно моих впечатлений – это что-то незабываемое! Мне понравилось все от начала и до конца, с первого момента, как я попала в аэропорт и слушала речь французов, и до последнего, как мы прощались с коллегами и друзьями, как со своей семьей.

Делая вывод, хочется сказать, что лично мне все очень понравилось, но будущим участникам хотелось бы сказать: важно понимать, что вы едете туда работать. Ваш работодатель ждет от вас именно этого. Если вы готовы, то перед вами открывается множество возможностей, если нет - не стоит.

Хочется выразить огромную благодарность людям, кто причастен к данной программе. Благодаря вам у студентов есть прекрасная возможность повысить свои навыки общения на иностранном языке, что, несомненно, пригодится в будущем, увидеть прекрасные города Франции, окунуться в настоящий «французский мир» и получить множество положительных эмоций и хороших воспоминаний.









Fiche d'appréciation générale

	--	-	+	++	Commentaires :
Motivation, intérêt pour le travail, curiosité				X	Excellent état d'esprit Intérêt, manifeste pour l'activité
Stabilité, constance dans le travail (en particulier pour les tâches répétitives)				X	LAS
Aptitude à réaliser en autonomie le travail demandé : compréhension et respect des consignes			X		Exécution des tâches avec sérieux et application
Organisation du travail			X		
Qualité du travail réalisé			X		
Respect des règles de sécurité			X		
Capacité à prévoir le travail à faire, aptitude à la prise d'initiatives			X		Compréhension rapide des processus et tâches lui permettant de prendre des initiatives
Aptitude à communiquer, relations avec les partenaires professionnels, capacité d'ouverture			X		Malgré quelques difficultés, communication satisfaisante avec son entourage
Faculté d'adaptation			X		Bonne adaptation à l'environnement et aux personnes
Aptitude à progresser				X	Bonne intelligence, vivacité d'esprit

Date : 25.06.2019

Signature du maître de stage :

R. Buhl