

Studenten der Fachakademie mit ERASMUS+ in Belgien

Donnerstag, 01. Februar 2018

Christian

Bereits an Tag zwei habe ich Aufgaben, in denen ich mich kreativ entfalten kann!
Klasse!

Ich darf alle Gerichte selbstständig anrichten und muss mich dabei auch an keinen Plan halten. Jeder Tisch bekommt individuell angerichtete kalte und warme Starter und auch die à la carte Gerichte können jeden Tag aufs Neue etwas variiert werden.



Markus

Bevor ich um 17:00 Uhr meinen Arbeitstag begann, entdeckte ich noch einen der besten Sandwichläden in ganz Turnhout (Bagatele).



Mein derzeitiger Praktikumsbetrieb, das Bistro Nian, ist ein hochpreisiges Restaurant in einem Vorort von Turnhout. Es bietet ca. 60 Sitzplätze und kann von Gästen zum Lunch und Abendessen aufgesucht werden. Als ich am Nachmittag, nach einer stressigen Busfahrt im Bistro Nian ankam, wurde ich herzlich vom ganzen Team begrüßt. Der Abend startete jedoch anschließend direkt mit Vorbereitungsarbeiten für den Abendservice. Am Abend konnte ich bei noch mittelmäßigem Geschäft die Karte gute kennen lernen.



Ansprechpartner

R. Wallner, StDin
Stettiner Str. 1
97072 Würzburg
Tel 0931/ 7908 100



Erasmus+