

## Reisebericht – Job-Shadowing, Toulon, Frankreich 04. -07. Mai 2026

### Erasmus+ Mobilität an der Berufsfachschule „Anne-Sophie Pic“ in Toulon

Im Rahmen des Erasmus+ Programms nahmen wir, Jens Stumpf und Barbara Wegner, aus der Abteilung Gastronomie, an einem einwöchigen Job-Shadowing in der Stadt Toulon in Frankreich, teil. Ziel unserer Mobilität war der fachliche Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen der Berufsfachschule des Lycée Professionnel Anne-Sophie Pic sowie die Vertiefung der europäischen Zusammenarbeit in der beruflichen Bildung.

Die renommierte Schule trägt den Namen der bekannten französischen Spitzenköchin Anne-Sophie Pic und gilt als bedeutende Ausbildungsstätte für die Gastronomie und Hotellerie in Südfrankreich.



### Eine Woche intensive Einblicke

Während unseres einwöchigen Aufenthalts erhielten wir umfassende Einblicke in den französischen Schulalltag und die praktische Ausbildung. Durch die tägliche Hospitation im Unterricht, den direkten Austausch mit Lehrkräften sowie Gespräche mit Schülerinnen und Schülern konnten wir zahlreiche neue Eindrücke gewinnen. Besonders wertvoll war für uns die Möglichkeit, unterschiedliche pädagogische Ansätze und organisatorische Abläufe unmittelbar kennenlernen.



### Fachlicher Austausch im Bereich Küche

Im Bereich Küche begleiteten wir den Unterricht und die praktische Ausbildung der angehenden Köchinnen und Köche. Besonders beeindruckt hat uns die enge Verbindung zwischen klassischer französischer Kochkunst und modernen gastronomischen Konzepten. Die Schülerinnen und -Schüler arbeiteten mit hoher Professionalität und großem

handwerklichen Können.

Ein besonderes Highlight war die Präsentation verschiedener französischer Käsespezialitäten für die Schülerschaft. Dabei wurde die Herkunft, Herstellung, Präsentation und die Verwendung der unterschiedlichen Käsesorten anschaulich erläutert.

Der Austausch mit den französischen Kolleginnen und Kollegen bot uns zahlreiche neue Impulse für die Unterrichtsgestaltung und machte interessante Unterschiede, aber auch viele Gemeinsamkeiten in der gastronomischen Ausbildung beider Länder deutlich.

### Einblicke in die Bereiche Restaurant und Bar

Im Bereich Service und Bar erhielten wir umfassende Einblicke in die französische Servicekultur sowie die praxisnahe Ausbildung der Lernenden im Restaurantbereich.

Täglich wurde ein hochwertiges Drei-Gang-Menü, das von den Schülerinnen und Schülern des Küchenbereichs zubereitet wurde, von den Servicekräften fachgerecht präsentiert und serviert. Im Mittelpunkt standen dabei die Betreuung der Gäste, der professionelle Wein- und Wasserservice sowie klassische Servicetechniken wie das Flambieren direkt am Tisch des Gastes. Darüber hinaus nahmen wir an einer Unterrichtseinheit zur Weinkunde mit Verkostung teil. Verschiedene französische Weine wurden vorgestellt und deren Auswahl sowie die passende Kombination mit Speisen erläutert. Auch im Bereich Bar und Getränkeservice wurden moderne Arbeitsweisen und internationale Standard vermittelt.



### Kulturelle Erfahrungen und europäische Zusammenarbeit

Neben den fachlichen Erfahrungen bot unser Aufenthalt in Toulon zahlreiche kulturelle Eindrücke. Die mediterrane Atmosphäre, die französische Lebensart sowie die regionale Küche und die traditionellen Lebensmittelmärkte, machten die Mobilität zu einer besonderen Erfahrung. Der direkte Kontakt mit den Menschen vor Ort stärkte nicht nur unsere sprachlichen und interkulturellen Kompetenzen, sondern auch unser Verständnis für die europäische Zusammenarbeit im Bildungsbereich. Das Erasmus+ Job-Shadowing ermöglichte uns wertvolle Einblicke in das französische Berufsbildungssystem. Die gewonnenen Erfahrungen und Ideen möchten wir künftig in unseren Unterricht einfließen lassen und damit die internationale Ausrichtung unserer Ausbildung weiter fördern.

Unsere Mobilität hat eindrucksvoll gezeigt, wie wichtig europäischer Austausch für die persönliche und berufliche Weiterentwicklung ist.