

Dienststelle Berufs- und Weiterbildung  
Schulische Bildung  
Obergrundstrasse 51  
6002 Luzern  
www.beruf.lu.ch

Aus dem Noisy Lobster berichtet Patrik Koch

«Wer hätte gedacht, dass ich in Bournemouth Einblick in die französische Küche gewinnen würde?»

**Patrik Koch absolvierte die dreijährige Ausbildung zum Koch EFZ und beginnt im August 2018 die Berufsmaturität Natur, Landschaft, Lebensmittel. Um sich sprachlich auf die bevorstehenden Herausforderungen vorzubereiten, entschied er sich für ein Mobil-Lingua Praktikum. Ein 5-wöchiger Einsatz im Noisy Lobster in Bournemouth, zwischen Abschluss der Rekrutenschule und Schulbeginn, erwies sich als massgeschneiderte Lösung für ihn. Nach wenigen Telefonaten, E-Mails und Klärung von Organisatorischem begann das Abenteuer für den jungen Koch.**

«Das Küchenteam des *Noisy Lobster* ist sehr freundlich und zuvorkommend. Die Kollegen waren stets geduldig mit mir und ich konnte immer nachfragen. Anfangs hatte ich einige Schwierigkeiten mit der Verständigung. Dies besserte sich aber von Tag zu Tag.



Nach einer Einarbeitungsphase konnte ich ab der zweiten Woche selbstständig vorgehen. Meine Hauptaufgaben bestanden aus Vorbereitungsarbeiten wie Gemüse schneiden, verarbeiten von Hummer, Burger herstellen, Fishfingers zubereiten, Calamari schneiden, Muscheln waschen oder verschiedene Sandwichfüllungen zubereiten. Den «Austern Teller» habe ich am häufigsten vorbereitet. War es einmal etwas ruhiger, durfte ich auch beim Anrichten unterstützen.

In der letzten Woche arbeitete ich in der Patisserie. Dort habe ich durch einen erfahrenen polnischen Patissier, der von einem Franzosen ausgebildet wurde, viel Neues im Dessertbereich gelernt und Einblick in die französische Küche gewonnen. Wir stellten Süßspeisen wie Parfaits, verschiedene Fruchtsaucen, Meringue, Puddings, Crumble, Macarons, sowie ein veganes Schoggimousse aus Avocado her. Die Mitarbeit in der Patisserie bereitete mir grossen Spass.

Dass das Noisy Lobster Team alles selbst aus frischen Zutaten herstellt, hat mich beeindruckt. Täglich produzierten sie auch Brot aus der hauseigenen Bäckerei und erstellten Grundsaucen durch das Auskochen von Krustentieren und Fischen.

Arbeitete ich einmal nicht im Restaurant, erkundete ich die Umgebung von Bournemouth. An den Wochenenden unternahm ich auch viel mit meiner Gastfamilie. So nahmen sie mich mit zu einem Autorennen in Ringwood, wir gingen Campen nach Devon, nahmen an einem Go-Kart-Rennen teil oder besuchten die Route 66 - eine bekannte Autoshow in Bournemouth. Auch unternahm ich einen Tagesausflug nach London, wo es mir gelang, einen Zwischenstopp in Wimbledon einzulegen. Ein einzigartiges Erlebnis.



Das Küchen Team des Noisy Lobster mit Trainee Patrik in der Mitte.

### **Mein persönliches Fazit:**

Mein Berufspraktikum im Noisy Lobster war eine unvergessliche und lehrreiche Zeit. Während meines 5-wöchigen Praktikums lernte ich viel Neues im Bereich Sea Food, der englischen Küche sowie der Patisserie. Meine Englischkenntnisse verbesserten sich von Woche zu Woche und ich lernte viele Menschen kennen, die mir ans Herz gewachsen sind und die ich nun vermisse.

Auch das Leben in einer Gastfamilie war eine neue und gute Erfahrung für mich. Meine Familie war freundlich und ich fühlte mich gut integriert. Ich empfehle ein Auslandspraktikum jedem, der offen für neue Herausforderungen ist. Und was mich anbelangt, so steht die nächste Herausforderung mit dem Schuljahresbeginn der Berufsmaturität schon vor der Tür.»



Informationen zu Mobilingua: [www.mobilingua.lu.ch](http://www.mobilingua.lu.ch)

Informationen zur Berufsmaturität: [www.berufsmatura.lu.ch](http://www.berufsmatura.lu.ch)