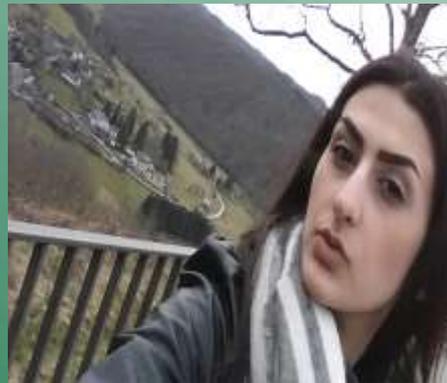


NARMINGOESBELGIUM

2016

- 19 Jahre alt
- Auszubildende 3. Lehrjahr
- Hotelfachfrau
- In Otterndorf
- „Hotel Am Medem Ufer“
- Aufenthalt in Belgien
- Praktikum
- 3 Wochen



GLIEDERUNG

1. Erasmus+ Programm
2. Hinfahrt
3. Einrichtung (Hotel) „Auberge de la Ferme“
4. Unterkunft
5. Lycée des Métiers Bazeilles (Sedan)
6. Freizeit
7. Was hat es mir gebracht?
8. Bilderrunde
9. Sprache
10. Meine Erfahrung

DAS ERASMUS+ PROGRAMM

- Wie ich darüber erfahren habe?
- Was ich dafür machen musste?
- Finanzierung?
- Fahrt?
- Europass?
- In ganz Europa
- Überall im Ausland vertreten



EINRICHTUNG DER FAMILIE BOREUX

- „Auberge de la Ferme“
- 80 Zimmer
- La Boutique Ardennaise
- Taverne de la Fermette
- Patisserie
- Le Grange Agri Musee (Farm)
- Le Chalet
- La Cave Et Le Caveau (50.000 Weinflaschen)



LA BOUTIQUE ARDENNAISE



TAVERNE DE LA FERMETTE

- À la carte Geschäft
- Von 12.00 - 21.30 Uhr



PÂTISSERIE



LE GRANGE AGRIMUSEE (FARM)



LE CHALET

- Für 12 Personen geeignet
- Zum übernachten



RESTAURANT & KÜCHE

- 5 Köche & 7 Praktikanten
- 3 Posten
- Kalte Vorspeisen, Dessert & Hauptgang
- 13 Personen im Service
- 1 Salle
- Salle Seminaire
- 5 Gänge Menü
- Gastro 7 Gang Menü



LA CAVE ET LE CAVAËU

- 50 000 Weinflaschen
- Mit Verkostungen
- Speck, Hausaperitif
- Führung



MEINE **UNTERKUNFT** IM HOTEL

- Eigenes Hotelzimmer
- Frühstück 9.30 Uhr
- Mittagessen 11.30 Uhr
- Abendessen 18.30 Uhr
- 3 Wochen
- W-LAN
- Fernsehen



LYCÉE DE MÉTIERS BAZEILLES (SEDAN)

- Hotelschule
- Rezeption
- Zimmer
- Restaurant
- Küchen
- Magazin
- Wäscherei



DIE SCHULE VON INNEN

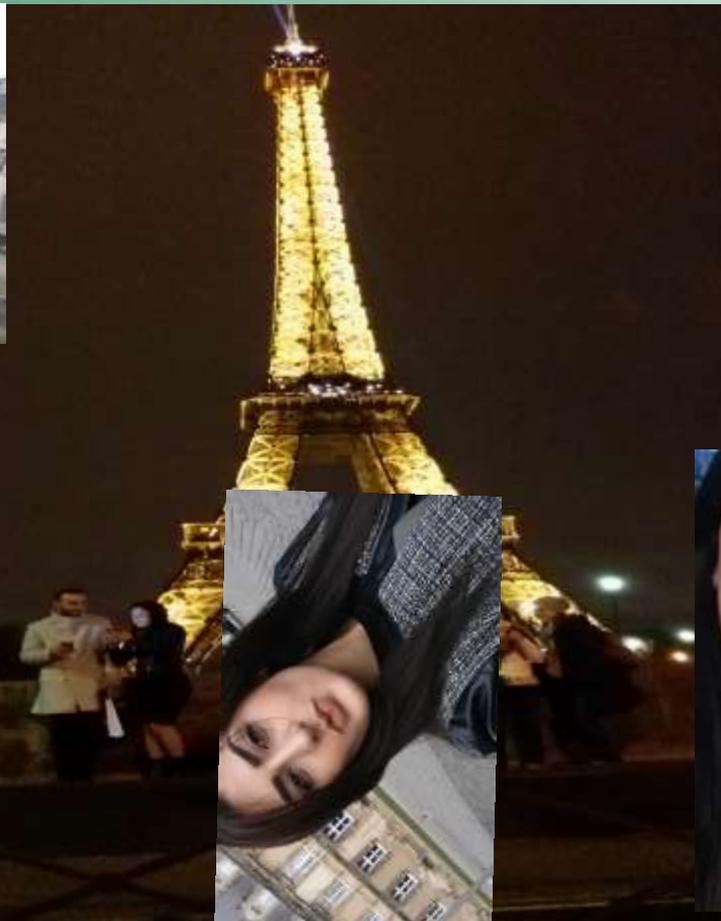


ORTE, DIE ICH BESUCHT HABE

- Bouillon (Belgien)
- Sedan (Frankreich)
- Paris (Frankreich)
- Bazeilles (Frankreich)



Paris "Bildergalerie"



WAS ES MIR GEBRACHT HAT?

- Neuen Service
- Neue Kollegen
- Zukunft
- Europass

SPRACHEN, DIE ICH „VERWENDET“ HABE

- Englisch
- Französisch



ERFAHRUNGEN

- Neue Menschen kennengelernt
- Neue Sprache
- Andere Kulturen
- Begrüßungen :)

