

ERASMUS + Erfahrungsbericht



ZUR PERSON

Fachbereich:	Design
Studienfach:	Kommunikationsdesign
Heimathochschule:	Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
Nationalität:	Deutsch
Praktikumsdauer:	15.10.2023 – 31.03.2024

PRAKTIKUMSEINRICHTUNG

Land:	Frankreich
Name der Praktikumsrichtung:	Cuhnja
Homepage:	Instagram @cuhnja
Adresse:	1 Rue Robineau, 75020 Paris

ERFAHRUNGSBERICHT

1) Praktikumseinrichtung

Meine Praktikumseinrichtung war eher ungewöhnlich. Ich habe nur mit Monika Varsavskaja zusammengearbeitet, die als freiberufliche "food artist" in Paris tätig ist. Wir haben während der Praktikumsdauer alle Jobs von ihrem Zuhause aus gemacht.

2) Praktikumsplatzsuche

Über Instagram. Ich habe ihrem Account schon länger gefolgt und ihr dann eine Nachricht geschrieben als ich als Praktikantin nach Paris kommen wollte.

3) Vorbereitung

Ich habe einen Sprachkurs über Babbel gemacht. Ansonsten habe ich schon länger die Catering Szene in Paris verfolgt und habe mich gut auf das Praktikum vorbereitet gefühlt.

4) Unterkunft

Über die Plattform WG gesucht. Ansonsten finden viele Leute in Paris ihre Unterkünfte über Facebook Gruppen und Facebook Marketplace.

5) Praktikum

Zu Beginn des Praktikums war meine Rolle mehr die einer Assistentin, da wir uns natürlich erstmal aneinander gewöhnen mussten und Monika herausfinden musste welche Aufgaben sie mir überlassen kann. Unsere Projekte waren vor allem kreative Caterings für Events und insgesamt zwei größere Foodstyling Jobs auf Sets. Wir haben also alles von der kreativen Konzeption bis hin zur Umsetzung (Kochen, Backen, Stylen etc.) gemacht. Im Laufe unserer Zusammenarbeit hat sich unser Arbeitsverhältnis mehr und mehr zu einer Kollaboration entwickelt. Ich habe vor dem Praktikum schon als Eventproduzentin und Foodstylistin gearbeitet, deswegen konnten wir nach meinem Anfänglichem "Einarbeiten" schnell sehr kollaborativ arbeiten. Die Arbeitsbedingungen waren ausgesprochen gut. Die Erfahrung war durchweg positiv, weswegen ich nach Beendigung des Praktikums auch weiter mit Monika zusammenarbeiten werde.

6) Erworbene Qualifikationen

Ich konnte auf jeden Fall meine kulinarischen Fähigkeiten verbessern und habe viel dazu gelernt. Außerdem habe ich gelernt, wie genau es aussieht, ein Unternehmen komplett eigenständig zu führen. Wie das Budgeting aussieht, die Kommunikation mit den Kunden und die kreative Konzeption und Absprache mit Kunden. Ich habe auf jeden Fall das Gefühl, dass diese Arbeitserfahrung mich einiges über Selbständiges Arbeiten dazu gelehrt hat.

7) Green Travel

TGV und deutsche Bahn. Hier habe ich über die Website Trainline gebucht.

8) Landesspezifische Besonderheiten

In meinem Fall nicht.

9) Visum, Arbeits- und Aufenthaltserlaubnis (nur für internationale Studierende)

Für Krankenversicherung und Sozialversicherung: <https://www.ameli.fr/paris/assure>

10) Sonstiges

Wenn sich die Möglichkeit bietet bei einem kleineren Unternehmen / einer Selbstständigen Person zu arbeiten kann ich das sehr empfehlen, da hier die Möglichkeit sehr wahrscheinlich ist, dass man danach weiter zusammenarbeiten kann!

11) Fazit

Das Erasmus Absolventinnen Praktikum hat es mir möglich gemacht, in Paris Fuß zu fassen und mir wahnsinnig viel wertvolle Arbeitserfahrung geboten. Ich bin sehr dankbar für die Chance und freue mich, dass ich dadurch jetzt in Paris weiterleben und arbeiten kann!

Einverständniserklärung:

Ich bin mit der Veröffentlichung dieses Erfahrungsberichts auf der Webseite des Leonardo-Büros Sachsen-Anhalt einverstanden.

Ich versichere, dass die verwendeten Fotos Rechte anderer Personen oder Unternehmen nicht verletzen (Persönlichkeitsrechte, Urheberrechte etc.).

Bitte senden Sie diesen Bericht per E-Mail an erasmus-praktika@ovgu.de!
Mögliche Dateiformate: [.doc], [.docx], [.rtf], [.odt].