

Le Comptoir 17

Vor dem Praktikum

Wie habe ich den Praktikumsplatz bekommen?

Ich habe eine E-Mail an Herrn Ruppenthal geschrieben und gefragt, ob er Aushilfe in der Küche gebrauchen kann. Wenige Zeit später hat er mir eine Bestätigung geschickt.

Warum habe ich dieses Praktikum gewählt?

Da ich sehr gerne koche, wollte ich ein Praktikum in einem Restaurant machen. Ich hatte vorherige Erfahrungen in den Restaurants von Herrn Ruppenthal und wusste, dass Le Comptoir vieles selbst macht. Daher habe ich mich für das Restaurant Le Comptoir entschieden.

Was erwarte ich von dem Praktikum?

Ich erwarte, dass ich aktiv bei allen Tätigkeiten in der Küche aushelfen kann und dass ich dabei etwas Neues dazulerne. Wichtig war mir, dass ich Spaß habe.

Le Comptoir 17

Vorstellung des Betriebes

Le Comptoir 17 ist ein charmantes Restaurant im Herzen von Mannheim, das sich auf die französische Küche spezialisiert hat. Das Ambiente ist gemütlich und einladend, mit einer warmen Beleuchtung und einer entspannten Atmosphäre. Die Einrichtung ist modern und stilvoll, mit Holztischen und Stühlen, die perfekt zum französischen Flair passen. Das Menü im Le Comptoir ist eine Hommage an die französische Küche und bietet eine Vielzahl von köstlichen Gerichten, die mit frischen Zutaten vorbereitet werden. Das Restaurant bietet auch eine umfangreiche Weinkarte mit einer Auswahl an französischen Weinen, die perfekt zu den Gerichten passen. Das Personal ist freundlich und aufmerksam und sorgt dafür, dass jeder Gast eine unvergessliche Erfahrung macht. Das Restaurant gehört Gregor Ruppenthal und Maia Valente. Ihnen gehört auch das Restaurant Marly, was ein Michelin Stern hat. Le Comptoir 17 öffnete 2014 ihre Türen und ist auf der Michelin Guide Liste seit 2017. Es ist sogar in der Liste der „500 besten Restaurants für jeden Tag“. In diesem Bistro gibt es nur zwei Köche und eine kleine Küche. Le Comptoir 17 ist von Dienstag bis Freitag von 12-14 Uhr und von 18-23 Uhr geöffnet. Arbeitende kommen jedoch um 9 Uhr und arbeiten bis 15:00 Uhr, abends arbeiten sie von 17:00 Uhr bis 24.00 Uhr. Samstags ist das Restaurant nur abends geöffnet. Insgesamt ist le Comptoir 17 ein wunderbares Restaurant, das die Essenz der französischen Küche einfängt und eine einladende Atmosphäre anbietet.



Abbildung 1: Außenseite des Restaurants



Abbildung 2: Innenseite des Restaurants

Le Comptoir 17 Tagesbericht 1

Als ich an dem Restaurant Le Comptoir 17 um 8:55 Uhr ankam, begrüßte mich Herr Ruppenthal an der Tür. Er führte mich ins Innere des Restaurants hinein. Drinnen wartete ich, bis die zwei Köche ankamen. Diese hießen Josepe und Jonny. Die Küche des Restaurants war sehr klein und mit Pfannen, Kellen, und weitere Utensilien und Geräten gefüllt. Während Herr Ruppenthal sein selbstgemachtes Sauerteigbrot für den Mittag und Abend vorbereitete, schrieben Josepe (einer der Köche) und ich die benötigten Zutaten, die wir für die Vorbereitung brauchten, auf. Zusammen holten wir dann diese aus dem Kühlhaus heraus, was sich im Keller befand. Herr Ruppenthal verließ das Gebäude, nachdem er die Brote fertig zubereitet hatte. Wieder in der Küche fing die Vorbereitung für den Mittag und den Abend an. Als erstes musste ich 8 Packungen Butter in Würfel schneiden, die wir dann später in den Gerichten verwendeten. Wir fingen dann beide an, Petersilien-Blätter von ihren Stängeln zu entfernen. Als dies erledigt war, schnitten wir die Blätter und mehrere Schalotten so fein wie möglich. Während wir dieses erledigten, fingen wir auch an, die Soßen zu reduzieren und die Fischsuppe vorzubereiten. In die Suppe kamen Knochen und Fleisch von einem Fisch in einem großen Topf mit Wasser. Dazu kamen viel andere Zutaten, wie z.B. Zwiebeln, Karotten und Sellerie. In den Soßen waren angebratene Stücke von Rindfleisch mit dem Fett aus der Pfanne mit Kräutern und Rinderbrühe. Dies wird dann lange reduziert, bis die Soße dickflüssig ist. Es wird dann filtriert und Butter wird hinzugefügt. Die Reste von der Petersilie und den Schalotten wurden auch als extra Geschmack für die Soßen und Suppen verwendet. Als dies erledigt war und wir den Platz sauber gemacht haben, fing ich an Gambas zu schälen und sauber zu machen und Josepe erwärmte schon ein paar benötigte Soßen, die vorher zubereitet wurden und Kartoffelpüree für den Mittag. Nachdem die Gambas fertig waren und weggepackt wurden, habe ich etwas Kohl mit einer ordentlichen Portion Butter angebraten und dies auch dann gesalzen und andere Gewürze hinzugegeben, bis es gut schmeckte. Bevor die Gäste um 12:00 eintrafen schnitt ich noch Rinderfilet für das Rinder Tatar an. Da schon alles erledigt war, konnten wir schon anfangen für den nächsten Tag vorzubereiten. Als die ersten Bestellungen ankamen, musste Jonny diese vorbereiten, da er nur für Dessert und Vorspeisen verantwortlich war (Salat, Austern, Tatar). Als danach die Bestellungen für die Hauptspeisen eintrafen fingen Josepe und ich an diese zu bereiten. Ich brät den Schwertfisch, die Frikadellen und die selbstgemachte Blutwurst an, bis sie fertig waren und Josepe erhitzte das am vorherigen Tag gemachte Risotto mit Gambas und Artischocken. Als dieses fertig war machten wir es auf die Teller bereit und die Server holten sie ab und servierten sie zu den Gästen. Das ganze Restaurant war voll, weshalb wir dann viel bereiten mussten. Als die letzten Gäste um 14.30 gegangen sind, fingen wir alle an, die Küche sauber zu machen. Wir feigten den Boden und wischten ihn ab. Danach spülten wir alle verwendeten Materialien ab, bis die Küche wie am Morgen aussah. Zum Mittagessen aßen wir alle die Frikadellen, die wir dann angebraten haben mit selbstgemachten Pommes und Salat. Um 15:00 Uhr, als alles erledigt war, ging ich nach dem anstrengenden Tag wieder nach Hause.

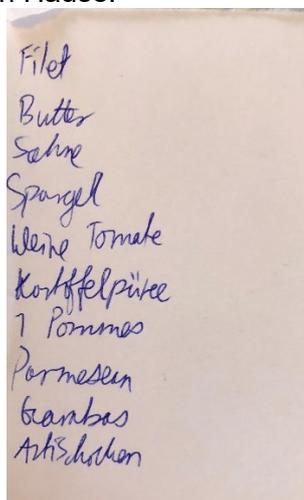


Abbildung 3: Liste der Zutaten



Abbildung 4: Kühlhaus

Le Comptoir 17 Tagesbericht 2

Der zweite Tag fing wie beim ersten Tag gleich an. Wir besprachen welche Zutaten wir brauchten und holten diese wieder vom Kühlhaus. Danach musste ich wieder Butter für die Gerichte am folgenden Tag in Würfel schneiden. Josepe und ich mussten dann wieder Petersilie und Schalotten klein schneiden. Herr Ruppenthal fing dann wieder mit seinem Sauerteigbrot an. Zusammen starteten Josepe und ich, wie beim vorherigen Tag, die Fischsuppe und eine Soße vorzubereiten. Danach machten wir eine kurze Pause und aßen Brezeln und ein paar gekochte Eier. Nach der kurzen Pause zeigte mir Josepe, wie man ein Fisch filetierte. Danach filetierte ich zwei weitere Fische, indem ich am Kopf entlang des Schädels schnitt, bis ich die Wirbelsäule erreichte. Dann schnitt ich entlang der Wirbelsäule bis zum Ende. Die Gräten zog ich mit einer Pinzette dann raus. So hatten wir dann zwei weitere Filets. Diese machten wir dann in den Kühlschrank, sodass diese am Abend gebraten werden konnten. Wir fingen auch an, Kalbsbacken mit mehreren Kräutern zu würzen und machten diese in Ofen, sodass sie dann mehrere Stunden schmoren konnten. Nachdem das Fleisch im Ofen war, fing ich an, Zucchini, Karotten und Sellerie in perfekten Würfeln für den „Plat du Jour“ zu schneiden. Dann habe ich wieder Gambas geschält, die dann im Risotto verwendet wurden. Da es an dem Tag nur wenige Gäste gab, mussten wir nur wenig für die Gäste vorbereiten. Ich brät ein paar Frikadellen und Thunfischsteaks an und Josepe und ich machten dies dann für die Gäste fertig. Danach machten wir wieder alles sauber. Nachdem alle Gäste schon um 13:30 weg waren, brät ich ein paar Rinderfilets und erhitzte das Kartoffelpüree für unser Mittagessen. Dazu aßen wir noch ein bisschen Salat, Brot und noch eine Pizza die Jonny holte. Um 14:00 waren wir schon fertig und ich ging wieder nach Hause.



Abbildung 5: Küche



Abbildung 6: Herd

Le Comptoir 17 Tagesbericht 3

Der Tag fing wieder mit dem Aufschreiben der benötigten Zutaten an. Noch bevor wir die Zutaten aus dem Kühlhaus holten, mussten wir noch mehrere Sachen ins Auto von Herrn Ruppenthal laden, die er dann irgendwo lagerte. Nachdem wir die Zutaten in die Küche holten, fingen wir für Samstag und den nächsten Mittwoch an vorzubereiten, da es an den Tagen Feiern im Restaurant gab. Ich briet ein großes Stück von einem Chateaubriand an, was dann für eine Suppe verwendet wurde und das Fleisch für Carpaccio benutzt wurde. Das Fleisch wurde aus der Suppe bei einer bestimmten Temperatur herausgenommen und für das Carpaccio dünn geschnitten. Danach mussten Josepe und ich wieder Schalotten ganz fein schneiden und noch weiße Zwiebeln für die Suppe grob schneiden. Als nächstes mussten wir noch ein bisschen Knoblauch schälen, was dann später benutzt wurde. Die Reste vom Knoblauch und von den Zwiebeln wurden wieder für Geschmack in den Soßen und Suppen benutzt. Als nächstes mussten wir wieder Kartoffeln für Kartoffelpüree kochen und wir dämpften auch noch Spargel, der zum Mittagessen serviert wurde. Als dies erledigt war, schnitt ich wieder Gemüse für den „Plat du Jour“ in perfekten Würfeln (Sellerie, Karotten, Zucchini). Wieder mussten Gambas geschält werden und deren Schalen wurden an einem anderen Tag für eine Soße verwendet. Die Gambas kochten wir dann mit dem Risotto. Um 12 Uhr kamen wieder die Gäste. An dem Tag waren es jedoch nicht viele aber mehr als beim 2. Tag. Wir bereiteten die Suppen, das Fleisch und den Fisch vor, indem wir diese erwärmten. Als die Tickets kamen briet ich den Thunfisch mit Öl an, während Josepe die Frikadellen anbriet, welche ein Special für die Tage waren. Dazu frittierten wir noch Spinat, bis er knusprig und als Garnierung verwendet werden konnte. Wir frittierten noch mehr von den selbst gemachten Pommes. Als wir dann die Speisen herausgeschickt haben, musste ich noch ein paar Tomaten sauber machen und vierteln. Diese wurden dann für den Abend im Salat verwendet. An dem Tag war ich mit dem Waschen dran. Ich musste die Teller, Pfannen und Utensilien in dem speziellen Schnellgeschirrspüler abwaschen und wieder zurück in den richtigen Ort zurückbringen. Dieser Geschirrspüler hat in einer Minute alles, was drin war, gewaschen. Für unser Mittagessen aßen wir noch das übrige Risotto mit den Gambas und wir brien noch ein paar Streifen von einem Filet dazu. Als der Service fertig war und wir alles aufgeräumt und sauber gemacht hatten, bedankte ich mich bei allen und verabschiedete mich noch.



Abbildung 7: Suppen und Soßen



Abbildung 8: Plat du Jour Gemüse

Le Comptoir 17 Interview

Josepe arbeitet hier als Koch in der Küche. Für diesen Beruf brauchte er keinen Schulabschluss; er brauchte nur Erfahrung in der Küche. Er arbeitet seit 7 Jahren bei Le Comptoir. Dies kann man sehr gut erkennen, da er sich so gut in der Küche auskennt und weiß z.B. wo alles liegt. Johnny, der andere Koch in der Küche arbeitet auch seit 7 Jahren bei Le Comptoir. Als Josepe anfing zu arbeiten, war er 15 Jahre alt. So wuchs seine Leidenschaft fürs Kochen und er ging 2016 zu Le Comptoir. Voraussetzungen für den Beruf waren das Interesse fürs Kochen, Teamfähigkeit und die Fähigkeit mehrere Sachen auf einmal zu erledigen. Josepe hatte immer den gleichen Beruf und arbeitete schon in 4 unterschiedlichen Küchen. Er arbeitet jeden Tag morgens und abends von Dienstag bis Samstag in der Küche. Er macht täglich Dasselbe, bis das Menü sich ändert oder neue Sachen wie z.B. Specials serviert werden. Ihm gefällt besonders das Arbeiten im Team und das tägliche Vorbereiten von leckeren Speisen für die Gäste. Für ihn ist es sein Traumberuf.

Le Comptoir 17

Fazit

Meine Erwartungen für das Praktikum wurden in der Woche erfüllt. Ich konnte aktiv Teil des Teams sein und konnte viele neue Sachen ausprobieren und lernen. Weiterhin habe ich im Praktikum vieles dazugelernt und konnte bei all den Tätigkeiten mitmachen. Ich hatte dabei viel Spaß und habe auch viele neue Leute kennengelernt. Gut ist auch, dass ich jeden Tag leckeres Essen hatte. Täglich konnte ich mit den zwei Köchen Josepe und Jonny arbeiten und von den erfahrenen Köchen immer etwas dazulernen. Die Arbeit als Koch ist eine sehr harte Arbeit und ich war nur morgens dabei. Jeden Tag arbeiten sie 13 Stunden und müssen dies 4,5-mal pro Woche machen, während sie konstant stehen und in Bewegung sind. Für mich ist das sehr beeindruckend. Der Tagesablauf ist jedoch gleich und nach langer Zeit finde ich, dass es ziemlich monoton wird. Jeden Tag ist man auch in Kontakt mit sehr heißen Pfannen, mit denen man sich ganz leicht verbrennen kann. Außerdem hat man die ganze Zeit ein Messer in der Hand, was leicht zu Blasen führt. Bevor die Gäste ankommen, ist es aber ziemlich entspannt, da man Musik hört und mit den anderen reden kann. Während des Services muss man aber schnell arbeiten und man ist die ganze Zeit im Stress. Nachdem die Gäste weg sind, muss man auch die ganze Küche aufräumen, was meistens ziemlich lange dauert. Durch das Praktikum konnte ich erleben, wie schwer solch ein Beruf ist und wie hart man arbeiten muss. Nach jedem Tag war ich sehr müde. Obwohl es ziemlich anstrengend war, hat mir das Praktikum sehr gut gefallen, da ich sehr viel Spaß am Kochen mit netten und erfahrenen Leuten hatte. Ich würde dem Restaurant jedem empfehlen, der Kocherfahrung hat, hart arbeiten kann und mehrere Sachen auf einmal erledigen kann. Le Comptoir sucht auch Arbeitskräfte. Die Leute da sind auch sehr nett und erfahren. Das größte Plus war, dass ich so viel dazu gelernt habe, wie z.B. man ein Fisch filetiert, wie man Suppen und Soßen macht, wie man in der Küche umgeht und wie schwer so ein Job ist. Ich habe auch viel von den Zutaten, die das Restaurant benutzt kennengelernt. Als ein kleines Minus von den Praktikumstagen kann man sagen, dass die Tage relativ gleich waren. An allen Tagen musste ich viel schneiden und vieles für den Abend-Service und für kommende Tage vorbereiten. In der Küche ist es aber meistens so. Was man vorbereitet, ist immer für die nächsten Tage, sodass man während des Services alles hat und so wenig wie möglich im Stress ist. Weiterhin war die Arbeit schwer und die Pausen nicht sehr lang, da man die ganze Zeit etwas erledigen musste. Mir hat der Service sehr gut gefallen, da man hier kreativ mit dem Anrichten vom Essen auf dem Teller sein konnte. Praktisch war auch, dass ich täglich nach dem langen Tag leckeres Essen bekam. Alle waren sehr nett, was zum Spaß beigetragen hat. Insgesamt wurden meine Erwartungen voll erfüllt und ich würde jederzeit wieder zum Aushelfen oder zum Essen zu Le Comptoir gehen.

Le Comptoir 17

Dankeschreiben

Hallo Herr Ruppenthal,

Ich möchte mich herzlich bei Ihnen für die Möglichkeit bedanken, mein Praktikum in ihrem Restaurant absolvieren zu dürfen. Es war eine sehr gute Erfahrung für mich, die ich nicht vergessen werde. Während meines Praktikums konnte ich nicht nur meine Fähigkeiten in der Küche verbessern, sondern auch viel über die Abläufe und den Betrieb Ihres Restaurants lernen. Ich bin dankbar mit Ihrem Team zusammen zu arbeiten und von Ihnen lernen zu können. Nochmals vielen Dank für alles, was sie für mich getan haben. Ich werde diese Erfahrung schätzen und in Erinnerung behalten.

Mit freundlichen Grüßen,

Philip

TWL

Vor dem Praktikum

Wie habe ich den Praktikumsplatz bekommen?

Auf der TWL-Webseite gibt es ein Formular für Auszubildende / Praktikanten. Hier kann man angeben, in welchem Fachbereich man etwas Neues lernen möchte. Man gibt dann alle Daten, Zeugnisse, Lebenslauf ins Formular und schickt dies dann ab. Wenige Zeit später bekam ich eine E-Mail zurück, dass ich den Praktikumsplatz bekommen habe, was mich in dem Praktikum erwartete und weitere Infos bezüglich des Ortes, der Zeit usw.

Warum habe ich dieses Praktikum gewählt?

Da ich gerne Sachen baue und gerne bastele, wollten ich für mein Praktikum in dem Bereich etwas tun.

Was erwarte ich von dem Praktikum?

Ich erwarte, dass ich mehr über Handwerken und über basteln, löten... lerne. Ich möchte, dass die Woche interessant und abwechslungsreich mit vielen neuen Tätigkeiten ist.

TWL Vorstellung des Betriebes

TWL steht für Technische Werke Ludwigshafen und ist ein Energieversorgungsunternehmen in Ludwigshafen am Rhein. Das Unternehmen bietet verschiedene Dienstleistungen im Bereich der Energieversorgung an, darunter Strom, Gas, Wasser und Wärme. TWL betreibt auch ein Fernwärmenetz und bietet Dienstleistungen im Bereich der erneuerbaren Energie an. Das Unternehmen ist bestrebt, nachhaltige und umweltfreundliche Energieversorgungslösungen anzubieten und arbeitet eng mit der Stadt Ludwigshafen zusammen, um die Energieeffizienz und Nachhaltigkeit in der Region zu verbessern. Insgesamt beschäftigt TWL mehrere hundert Mitarbeiter und ist ein sehr wichtiger Akteur in der Energieversorgungsbranche in Deutschland.

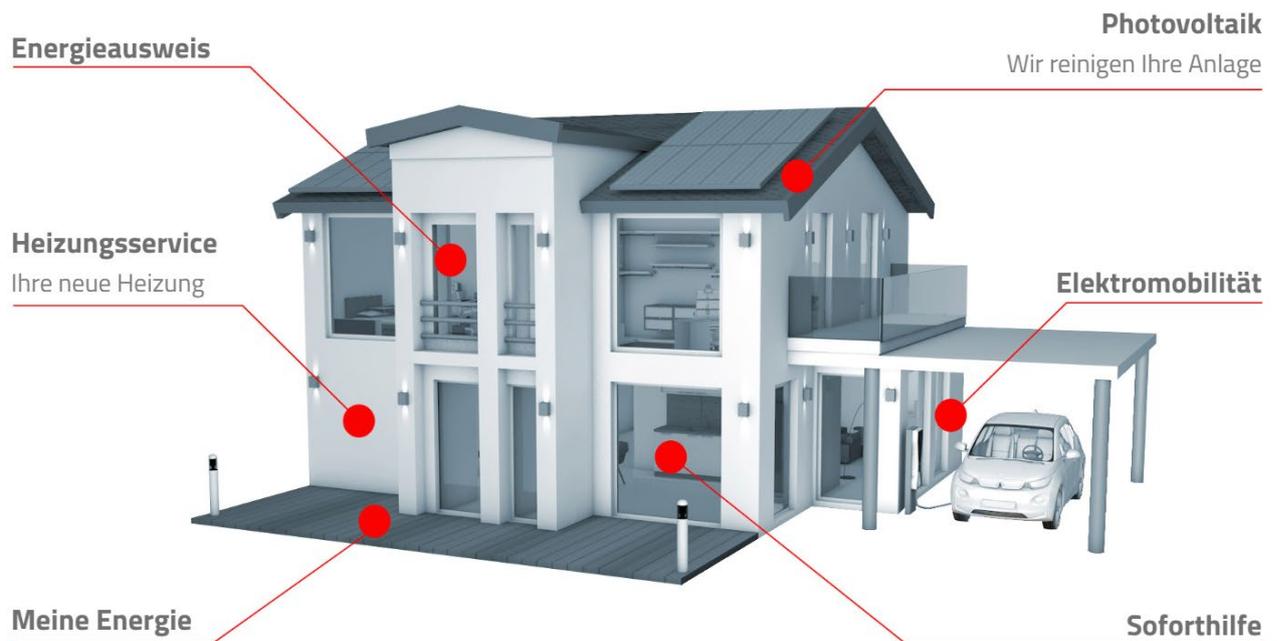


Abbildung 9: Leistungen der TWL

TWL

Tagesbericht 1

Das Praktikum fing morgens um 8:00 an. Als ich um 7:55 am Gebäude ankam, begrüßte mich Herr Först am Eingang. Erstens führte er mich in das Verwaltungsgebäude 6, wo er mir dann zeigte wo ich meine Sachen abstellen konnte. Als nächstes wartete ich an einem Tisch bis Herr Först, nachdem er ein paar Sachen erledigt hat, mir die wichtigsten Infos zum kommenden Praktikum gab. Ich bekam ein Schnellhefter mit den Tätigkeiten, die wir in der Woche machen würden. Ich bekam dann noch wichtige Sicherheitshinweise, die man unbedingt folgen musste. Als wir dies erledigt hatten, gab mir Herr Först eine Tour der Anlage. Er zeigte mir die Werkstätte, Ablageräume, die Kantine und mehr. Er zeigte mir auch den Notausgang und die Sammelstelle im Fall eines Feueralarms. Danach musste ich für den Rest des Tages Sicherheitsschuhe anziehen, die ich vom Lager bekam. Diese Schuhe hatten die Sicherheitsstufe 3. Um 9:00 Uhr bekamen alle eine Frühstückspause die 15 Minuten dauerte. Ich konnte mir in der Kantine kostenlos Essen und Getränke nehmen. Als ich mit dem Frühstück fertig war, erklärte Herr Först mir wie ein elektronisches Steckbrett funktionierte und wie man Stromstärken, Spannungen, und Widerstände berechnen, messen und zu einem Stromkreis aufbauen kann. Wir holten von Kisten das Steckbrett und alle Teile und Kabel heraus. Wir schlossen dann das Steckbrett und die benötigten Messgeräte zum Strom an. Ich bekam dann einen kleinen Arbeitsauftrag, in dem ich einen Stromkreis mit 4 Widerständen aufbauen musste und dann die Teilspannungen messen und ausrechnen musste. Als ich die Aufgaben erledigt und mit Herrn Först kontrolliert hatte, gingen wir zur Werkstatt, wo ich auf einem Stück Metall Sägen und Schmirgeln üben konnte, indem ich Muster in das Metall sägte. Als erstes klemmte ich das Stück Metall in einen Schraubstock und sägte dann entlang den geritzten Linien. Danach schmirgelten ich es, bis es glatt war. Ich bekam auch Ohrstöpsel, falls es zu laut wurde. Überall in der Anlage gab es auch Erste Hilfe Kasten und Pflaster, sodass man sich im Falle eines Unfalls helfen konnte. Um 11.45 Uhr gab es eine Mittagspause. Ich holte mir ein Burger und ein Getränk von der Kantine und spielte danach Tischfußball mit einem anderen Praktikanten. Die Pause endete um 12:30 Uhr. Danach ging ich wieder zu der Werkstatt, um an dem Stück Metall weiterzuarbeiten. Herr Först kam ab und zu, um mir gute Tipps zu geben und auszuhelfen. Um 14.00 Uhr legte ich meine gebastelten Sachen an meinem Platz zurück und fegte den Metallstaub vom Boden, bis es wieder sauber war. Danach verabschiedete ich mich und ging nach Hause.



Abbildung 10: Mechanik Werkstatt



Abbildung 11: Sägen des Metallstücks

TWL Tagesbericht 2

Am 2. Tag wurde ich wieder um 8:00 am Gebäude begrüßt. Wieder musste ich die Sicherheitsschuhe anziehen. Als nächstes holte ich meine gesägten Metallsachen zur Werkstatt, wo ich weiter schmirgelte und sägte. Währenddessen bereitete Herr Först Materialien für das Lötten, was wir später nutzten, vor. Um 9 Uhr fing dann die Frühstückspause an. Ich holte mir eine Apfelschnecke. Nach dem Frühstück um 9.15 Uhr sägte ich weiter an dem Stück Metall, bis es fertig war. Danach schmirgelte ich noch die Seiten und die Kanten mit einem feinen Schmirgelpapier, bis es glatt war und glänzte. Herr Först hatte noch bis 10 Uhr eine Besprechung. Währenddessen fing ich an, einen Haifisch-Flaschenöffner zu bauen. Im Schnellhefter gab es eine Vorlage, die ich auf ein flaches Stück Aluminium klebte. Danach fing ich an, die Kanten abzuschneiden, die ich nicht brauchte, mithilfe eines Schraubstocks. Als der größte Teil der Kanten weg war, fing ich mit Schmirgeln der Seiten um die Konturen des Flaschenöffners an. Als Herr Först mit seinem Meeting fertig war, half er dann noch aus. Danach um 10:30 Uhr starteten wir mit dem Lötten. Erst zeigte er mir wie man mit dem LötKolben umgeht und welche Sicherheitshinweise man folgen musste. Als Übung musste ich auf einer Platine mit Lötzinn perfekte Kugeln auf die einzelnen Löcher formen. Man erhitzt die beiden Metalle Kupfer und Zinn bis das Zinn schmilzt und eine Kugel auf dem Loch formt. Wenn man z.B. nicht den Kupfer erhitzt, dann geht das Zinn nicht auf den Ring. Man kann dies auch nicht zu oft auf einer Stelle wiederholen, da Kupfer mit einer zu hohen Temperatur schmelzen / brennen kann. Dies übte ich, bis ich den Dreh raus hatte. Um 11.00 Uhr kam die Lehrerin Frau Jännicke zu Besuch, um zu schauen, ob alles gut lief. Ich zeigte ihr, was ich in den letzten Tagen gemacht hatte. Danach habe ich ein Interview mit Herrn Först durchgeführt. Ich fragte ihn unterschiedliche Fragen bezüglich seines Berufes. Als Frau Jännicke wieder gegangen ist, machte ich noch ein paar Übungen im Schnellhefter, die mit räumlichem Denken zu tun hatten, was Herr Först als sehr wichtig für den Beruf in der TWL fand. Bei den Aufgaben musste ich z.B. Würfel anschauen und sagen, zu welchem Bild sie passten. Um 12:45 Uhr gab es wieder Mittagessen. Heute aß ich ein Pizza-Fleischkäse Brötchen. Nach dem Mittagessen spielte ich noch mit dem anderem Praktikanten Tischfußball, da wir noch Zeit in der Pause hatten. Als wir dann um 12:30 Uhr fertig waren, fing ich wieder mit dem Lötten an. Herr Först zeichnete an der digitalen Tafel ein Stromkreis auf, den ich auf die Platine lötten sollte. Als erstes löttete ich den plus und minus Draht der Batterie auf die Platine. Als nächstes musste ich eine Brücke zu einem Widerstand bauen/lötten. Nach dem Widerstand löttete ich die grüne LED hinter den Widerstand. Nach der LED löttete ich einen Schalter an die Platine. Mit einem Messgerät musste ich dann schauen, welche zwei der drei Drähte vom Schalter geladen waren. Die musste ich dann mit dem Plus und Minus der Batterie verbinden. Nachdem der Stromkreis fertig und alles verbunden war testete ich, ob die LED leuchtete. Ich drückte auf den Schalter und die LED leuchtete grün auf. Die Batterie befestigten wir dann endgültig mit einem Kabelbinder zu der Platine. Um 14:00 Uhr war ich dann fertig. Ich zog meine normalen Schuhe wieder an und verabschiedete mich.

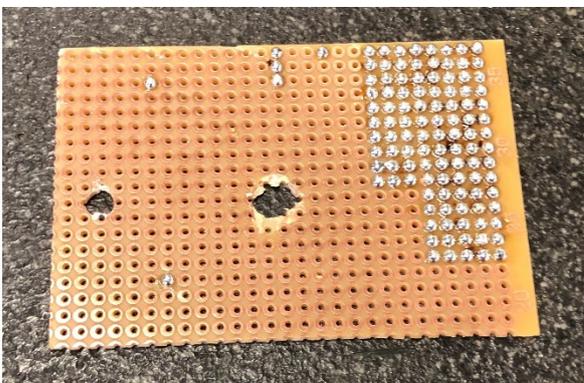


Abbildung 12: Platine mit Lötzinn

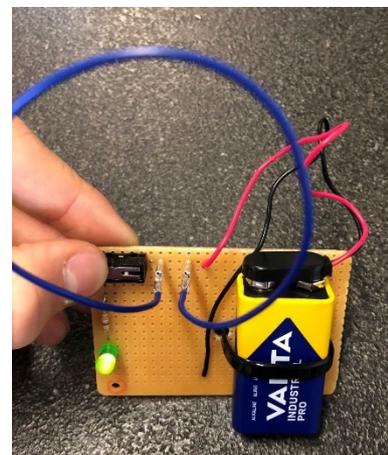


Abbildung 13: Stromkreis mit LED

TWL Tagesbericht 3

Der 3. Tag fing wie bei den letzten 2 Tagen gleich an. Ich wurde um 8:00 an der Tür begrüßt und zog meine Sicherheitsschuhe an. Zum Anfang des Tages übte ich wieder das Lötén auf einer Platine. Dann musste ich die Spannung und die Stromstärke mit einem Messgerät in dem Stromkreis, den ich am vorherigen Tag gebaut habe, messen. Um die Spannung zu messen die in der LED vorhanden war, musste ich den Schalter runter halten und dabei die 2 Enden des Messgeräts an die 2 Enden der LED halten. Um die Stromstärke zu messen, musste man erst auf dem Messgerät die Einstellungen ändern und danach an zwei Stellen des Kreislaufes den Strom messen. Danach fing ich wieder mit dem Haifisch-Flaschenöffner an. Nachdem ich das Äußere des Flaschenöffners grob geschliffen habe, fing ich an, den Mund auszusägen. Als der Mund ausgesägt war, habe ich die einzelnen Zähne mit einer Rundfeile herausgeschliffen. Um 9:00 Uhr gab es wieder Frühstück. Ich holte mir wieder eine Apfelschnecke. Nachdem ich die Apfelschnecke aufgegessen habe, fing ich mit dem Hai an. Lange arbeitete ich mit mehreren Rundfeilen und Halbrundfeilen bis der komplette Außenriss fertig war. Danach schlug ich 2 kleine Markierungen in den Flaschenöffner. Eine für das Auge und die andere, um ihn aufzuhängen. Zusammen mit Herrn Först bohrten wir ein Loch durch die Markierungen mit einer Tischbohrmaschine. Als die Löcher fertig waren schliff ich noch über den ganzen Hai mit feinem Schmirgelpapier, bis er ganz glatt und glänzend war. Da ich mit dem feinen Schmirgelpapier viel Feinstaub über den Raum gestreut habe, musste ich noch fegen und danach alle Werkzeuge wegpacken. Nachdem ich alles aufgeräumt habe, kam die Lehrerin von dem anderen Praktikanten, um zu schauen, ob alles in Ordnung war. Als nächstes zeigte mir Herr Först, wie man Widerstände berechnet. Um herauszufinden wie viel Widerstand der Widerstand leistet, muss man die Ringe zusammenzählen. Der letzte Ring gibt dann die Toleranz an, also wie viel über dem - und unter dem Wert die Widerstände liegen können. Ich bekam dann mehrere Widerstände, die ich dann ausrechnen musste und dann auch zur Überprüfung mit dem Messgerät messen sollte. Bevor ich dies machte, gab es wieder Mittagessen, wo ich mir wieder ein Fleischkäsebrötchen holte. Als ich fertig mit dem Mittagessen war erledigte ich die vorherige Aufgabe und trug die Werte in eine Tabelle ein. Zum Abschluss bekam ich noch ein großartiges Projekt, was ich an dem und am nächsten Tag bauen würde. Es war ein Mini-Roulette Bau-Set, was man mit Lötén und Kleben zusammenbauen musste. In dem Set gab es eine Runde Platine. Es gab noch viele Widerstände und LEDs, die man alle drauf lötén musste. Um die Widerstände zu lötén, führt man die zwei Enden durch die entsprechenden Löcher und lötét sie zur anderen Seite. Dann schneidet man die Enden des Widerstandes ab. An dem Tag habe ich es noch geschafft, 10 Widerstände zu lötén, bevor der Tag schon vorbei war. Wieder verabschiedete ich mich und ging nach Hause.



Abbildung 14: Ausfeilen der Zähne



Abbildung 15:
Geschmirgelter Haifisch



Abbildung 16: Widerstände

TWL

Tagesbericht 4

Am 4. Tag kam ich ein bisschen früher, da ich sofort an dem Roulette-Projekt weiterarbeiten wollte. Ich begrüßte mich beim Herrn Först und fing direkt an, an dem Projekt weiter zu löten. Ich machte noch alle Widerstände mit Lötzinn fest, bevor ich dann wieder eine Apfelschnecke zum Frühstück aß. Nach dem Frühstück lötete ich noch weiter Teile an die grüne Platine, indem ich die Teile von der oberen Seite durch die Löcher führte und dies mit Hilfe einer Klammer zu dem Kupfering lötete. Danach musste ich wieder die Enden abschneiden. Dann lötete ich mit dem gleichen Prinzip einen Lautsprecher und einen Startknopf zu der Platine. Von dem Zeitpunkt bis zum Mittagessen lötete ich alle grünen und roten LEDs, die in abwechselnder Reihenfolge gelötet werden mussten. Auf der Null kam eine gelbe LED. Man musste bei diesem Vorgang beachten, dass man die Kathode, also die kürzere Seite der LED, ins richtige Loch einführte, sodass alles dann funktionierte. Als alle LEDs angelötet waren, musste nur noch der Plus und Minus Pol der Batterien angelötet werden, und den Batteriehalter mithilfe zwei Muttern und zwei Schrauben an die Unterseite der Platine geschraubt werden, und schon war das Projekt fertig. Wir testeten danach, ob es funktionierte, indem wir den Startknopf drückten... und es funktionierte! Alle LEDs glühten auf und der Lautsprecher funktionierte. Danach gab es Mittagessen. Ich aß einen Burger. Nachdem ich mit dem Mittagessen fertig war, hatte ich nur noch ein kleines Projekt. Auf einer quaderförmigen Metallfläche ritzte ich mit einem bestimmten Abstand Linien in das Metallstück, bis es ein Kreuzschraffur-Muster hatte. Danach habe ich Löcher mit einem Hammer und einer Spitze in die Kreuzungen geschlagen. Zum Schluss nummerierte ich die Einzelnen Reihen mit Nummern und Buchstaben und schrieb meinen Namen und mein Geburtsdatum auf die erste Reihe, indem ich mit einem Hammer die Buchstaben und Nummern einschlug. Am Ende des Tages musste ich noch die Werkstatt und meinen Platz aufräumen. Ich bedankte mich beim Herrn Först für das fantastische Praktikum und ging mit all den gebastelten und gelöteten Sachen nach Hause.



Abbildung 17: Grüne Platine

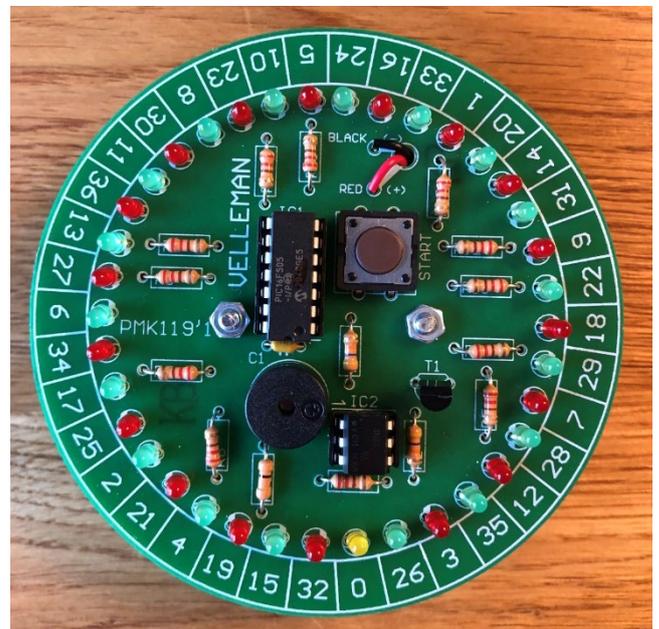


Abbildung 18: Roulette Maschine

TWL Interview

Frank Först, der Betreuer für die gesamte Praktikumszeit, arbeitet bei der TWL als Elektroniker für Betriebstechnik und bildet Leute in diesem Bereich aus. Für sein Beruf brauchte er mindestens ein Schulabschluss aus der Mittleren Reife. Für seine Ausbildung brauchte er 3,5 Jahre. Danach gibt es auch Weiterbildungen für den Meister (+3,5 Jahre) und zum Techniker (+4 Jahre). Voraussetzungen für seinen Beruf sind Interesse an Technik, Geduld, handwerkliches Geschick und Teamfähigkeit. Sehr wichtig ist aber das räumliche Vorstellungsvermögen. Wichtig ist auch für ihn, dass man gut erklären kann, sodass die Auszubildende alles verstehen können. Er hatte auch sein ganzes Leben den gleichen Beruf, da es ihm so gefällt. Seine täglichen Aufgaben beinhalten das Erledigen von administrativen Aufgaben wie z.B. Kontrollieren des Berichthefts der Auszubildenden und das Beibringen von theoretischem und praktischem Wissen. Herrn Först gefällt besonders gut den Umgang mit jungen Menschen und dass er ihnen etwas beibringen kann. Für ihn ist es sein Traumberuf.

TWL Fazit

Meine Erwartungen für das Praktikum wurden in der zweiten Woche erfüllt. Ich konnte viel über Handwerken, Basteln, Löten und noch mehr lernen. Die Woche war sehr interessant und abwechslungsreich mit vielen neuen Tätigkeiten. Während des Praktikums habe ich viel dazugelernt. Das Wichtigste ist, dass ich dabei viel Spaß hatte und viele neue Leute kennengelernt habe. Täglich konnte ich neue Aufgaben erledigen und dabei etwas Neues dazulernen. Die ganze Praktikumszeit war Herr Först auch dabei, um mir neue Sachen zu zeigen und ein Einblick in die Berufswelt der TWL zu geben. Jeden Tag arbeitete ich an unterschiedlichen Projekten, die ich dann am Ende des Praktikums mitnehmen konnte. Die Tätigkeiten wurden auch immer schwerer, da ich mich in den unterschiedlichen Projekten verbesserte. Am ersten Tag habe ich nur gesägt und geschmirgelt. Als ich dann fertig damit war und ich so auch besser wurde, konnte ich am zweiten Tag am Haifisch Flaschenöffner arbeiten, was etwas schwerer als am ersten Tag war. Mit den gelernten Fähigkeiten aus dem ersten Tag, konnte ich gut am Flaschenöffner arbeiten. Am 2. Tag habe ich auch mit dem Löten angefangen. Als erstes musste ich nur kugeln mit Lötzinn an eine Platine befestigen. Als ich besser darin wurde, fing ich dann an mit dem Löten einen Stromkreislauf mit einer LED zu bauen. Am 3. und 4. Tag kam dann die schwerste Aufgabe. Ich musste eine Roulette-Maschine bauen. Mit den Fähigkeiten, die ich mit dem vorherigen Löten gesammelt habe, konnte ich mit etwas Zeit erfolgreich die Maschine bauen. Am Ende des 4. Tages hatte ich noch Zeit, weshalb ich dann noch ein letztes Projekt mit einem Kreuzschraffur-Muster machte, wo ich lernte, gut mit einem Hammer umzugehen. Die ganze Zeit war Herr Först auch mein Ansprechpartner für irgendwelche Probleme usw. In den 4 Tagen habe ich vieles gelernt, was mir im späteren Leben helfen kann. Die Tage waren nicht sehr anstrengend, doch das Sägen machte einen müde. Mir hat die Zeit bei der TWL sehr gefallen, da ich jeden Tag so viele aufregende Sachen machen konnte und alle meine Projekte mitnehmen konnte. Das Praktikum war auch mit dem gegebenen Schnellhefter sehr übersichtlich und strukturiert, was mir gefallen hat. Weiterhin waren die Pausen lang und Essen gab es gratis. Ich würde den Betrieb jedem sofort weiterempfehlen, der Spaß am Basteln hat. Für mich gab es fast nur positive Sachen in den Praktikumstagen. Mir hätte jedoch gefallen, dass ich weitere Tage bei der TWL hätte, um weitere Berufe dort kennenzulernen. Mir hat auch die Freundlichkeit aller Mitarbeiter sehr gut gefallen. Ich würde gerne für ein freiwilliges Praktikum zurückkommen, da es mir so gefallen hat.

TWL

Dankeschreiben

Hallo Herr Först,

ich möchte mich auf diesem Wege herzlich bei Ihnen für die großartige Zeit bedanken, die ich während meines Praktikums bei der TWL verbringen durfte. Ich habe in den vergangenen Wochen sehr viel gelernt und konnte wertvolle Erfahrungen sammeln, die mir in meiner beruflichen Zukunft sicherlich von großem Nutzen sein werden. Beeindruckt hat mich die offene und freundliche Arbeitsatmosphäre bei der TWL. Ich habe mich jederzeit willkommen und gut aufgehoben gefühlt und konnte mich vollkommen auf meine Aufgaben konzentrieren. Auch Ihre Unterstützung und Ihr Engagement haben dazu beigetragen, dass ich mich schnell in das Unternehmen und die Arbeitsabläufe eingefunden habe. Ich konnte viel Handwerkliches und Technisches in der Zeit bei der TWL als Praktikant lernen. Ich bin dankbar für die Möglichkeit, hier ein Praktikum absolvieren zu dürfen und werde die Erfahrungen, die ich hier gemacht habe, in guter Erinnerung behalten. Nochmals vielen Dank für Ihre Unterstützung und ihre wertvolle Zeit.

Mit freundlichen Grüßen,

Philip