

107 學年度 德國企業實習－學生實習心得

郭人鳳與黃詩嫻在同一家飯店(Vital Hotel Meiser)實習，一天工作約 8 小時，一周上班 5 天，如果遇到假期，常常兩個禮拜才連續休 2 天假。郭人鳳與黃詩嫻同學分享，德國夏天很熱、冬天寒冷，食物很鹹難以入口，考驗著她們環境與飲食的適應力。這半年的實習讓她們更加熟悉飯店的運作；與不同國籍的同事互動交流時，更能體會台灣人（東方人）與外國人對某些事的認知有文化價值觀的差異；在德國實習，不要害怕做錯事，有問題就發問，從錯誤中學習是很重要的。兩位同學同時也勉勵學弟妹先學好德語，未來到德國實習時才能派上用場，為客人提供點餐服務。

李佳容則在一家飯店(Inzlinger Wasserschloss)的廚房實習，實地接觸到異國食物的料理，如 Risotto, Tagliatelle, Ravioli 等。Risotto 就是燉飯，會在煮的時候加入奶油塊跟起司；Tagliatelle 是德國的一種麵，但不是麵粉做的；而 Ravioli 是德國餃子，有很多形狀跟不同口味。李佳容說，在這裡最常做的就是馬鈴薯泥了，不要看馬鈴薯泥很普通，其實做起來真的不簡單，要趁熱做好之外，它的調味也很重要，要夠綿密還要夠鹹。雖然在廚房工作經常超過 11 小時，但這段實習期間學到的刀工、烹飪技巧與料理時間的掌控等，都是非常寶貴的經驗。



