pro Ausbildung
Ausbildungskonsens NRW.

europa entdecken

Tipps zur interkulturellen Vorbereitung auf ein berufliches Auslandspraktikum in

Großbritannien
Italien
Frankreich
Niederlande
Norwegen

WESTDEUTSCHER HANDWERKSKAMMERTAG

Mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Union und des Landes Nordrhein-Westfalen

Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen
NRW.

Vorwort

Diese Broschüre will Sie als Auszubildende bzw. Auszubildender des Handwerks bei Ihrer kulturellen Vorbereitung auf ein Auslandspraktikum unterstützen. Oft finden Sie im Gastland andere Lebens- und Arbeitsbedingungen als zu Hause vor. Um sich schneller zurechtzufinden und eine Vorstellung von der Vielfältigkeit des Handwerks zu entwickeln, werden Sie durch diese Publikationsreihe schon im Vorfeld auf einige Unterschiede zwischen Deutschland und anderen europäischen Ländern aufmerksam gemacht.

Der Vergleich von Berufsbildern, Betriebsalltag und Lebenswelt hat im Detail für das Handwerk in Europa noch nicht stattgefunden. Zu unterschiedlich sind die regionalen Gegebenheiten, und die Berufsbildungssysteme befinden sich durchweg in einem Reformprozess. Die hier aufbereiteten Informationen setzen sich aus offiziellen Angaben aus den einzelnen Mitgliedsstaaten und Erfahrungen von Beteiligten an Auslandsprojekten zusammen. Vorliegende Ausführungen können von Ihrem persönlichen Erleben als Praktikumteilnehmer/in abweichen, aber die persönlichen Erfahrungen sind gerade der Vorteil eines Auslandspraktikums. Die Inhalte dieser Broschüre sind Anregungen, sich eine Vorstellung über das Gastland zu verschaffen – über die objektiven Fakten und über subjektive Erlebnisse. Ihr eigener Eindruck ist allerdings entscheidend. Diese Informationen zu Beruf und Alltag unterstützen Sie bei der Vorbereitung auf ein Auslandspraktikum, damit Sie sich in »sensiblen Situationen« korrekt verhalten können – und nicht die eigene Kultur als den Königsweg zu betrachten.

Die vorliegende Zusammenstellung zu Frankreich entstand im Rahmen des Projekts »Europaassistent/in im Handwerk«, welches im Ausbildungskonsens Nordrhein-Westfalen mit Mitteln der Europäische Union und des Landes NRW unterstützt wird.

Impressum:

Herausgeber: Westdeutscher Handwerkskammertag, Sternwartstraße 27–29, 40223 Düsseldorf, Telefon: (02 11) 30 07-700, Telefax: (02 11) 30 07-900, E-Mail: whkt@handwerk-nrw.de

Verantwortlich: Hauptgeschäftsführer Dipl.-Volksw. Reiner Nolten

Ansprechpartner: Geschäftsführer Andreas Oehme, Telefon: (02 11) 30 07-735, E-Mail: andreas.oehme@handwerk-nrw.de

Layout: Peter Luttke

Inhaltsverzeichnis

1. Das Praktikum als Auszubildende(r) im Ausland 4

1.1 Tipps zur Vorbereitung 4

1.2 »Goldene Hinweise zum Verhalten im interkulturellen Kontext« 5

2. Hinweise zu Frankreich 7

2.1 Kurzinfos und Karte 7

2.2 Alltäglicher Umgang 7

2.3 Bildungssystem 11

3. Ausgewählte Handwerksberufe in Frankreich 13

3.1 Der Beruf »Tischler/in« 13

3.2 Die Bauberufe 14

3.3 Der Beruf »Elektroniker/in« 15

3.4 Der Beruf »Maler- und Lackierer/in« 16

3.5 Der Beruf »Kfz-Mechaniker/in« 16

3.6 Der Beruf »Bäcker/in« bzw. »Konditor/in« 16

3.7 Der Beruf »Friseur/in« 17

4. Grundlagen der Zusammenstellung, weiterführende Links und Büchertipps 18

1. Das Praktikum als Auszubildende(r) im Ausland

1.1 Tipps zur Vorbereitung

Warum ist Vorbereitung wichtig? In erster Linie, um sich im Gastland besser und schneller zurecht zu finden. Aber auch, um den größtmöglichen Nutzen aus dieser außergewöhnlichen Erfahrung zu ziehen. Denn ein Auslandspraktikum erweitert den Horizont und verbessert die Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Gerade derjenige, der in der Lage ist, sich die Unterschiedlichkeit einer anderen Kultur bewusst zu machen und mit der eigenen zu vergleichen, wird seine Kompetenzen ausbauen und diesen Vorsprung vor Mitbewerbern einem zukünftigen Arbeitgeber auch verdeutlichen können.

Die erste Überlegung bei der Vorbereitung ist: »Was würde ich gerne oder müsste ich wissen, wenn ich als ausländischer Azubi nach Deutschland käme?« Wer die eigene Recherche danach ausrichtet, ist auf dem richtigen Weg. Die vorliegenden Informationen zu Berufsbildern, Betriebs- und Alltagskultur sind eine Anregung, was im Gastland von Bedeutung sein könnte. Teilweise sind die Informationen zu den Berufsbildern nur in einzelnen Regionen eines Landes gültig. Aber das vorrangige Ziel dieser Broschüre ist auch, auf die Vielfältigkeit der Berufsbilder in der europäischen Union anhand einiger Beispiele aufmerksam zu machen und eine kleine Hilfestellung bei der Vorbereitung auf ein Auslandspraktikum zu leisten. Wenn Sie mehr Einzelheiten über Ihren Beruf im Gastland und der speziellen Region erfahren möchte, sollte Sie Ihren zukünftigen Praktikumsbetrieb selbst befragen. Auf diesem Weg haben Sie außerdem die Möglichkeit, den Gastgeber vor der Anreise kennen zu lernen und mit ihm auch Ihre eigenen inhaltlichen Vorstellungen vom Praktikum abzusprechen. Für die weitere »technische« Vorbereitung finden sich unter LINKS einige Anregungen.

Einen Hinweis, um sich auch auf unbekanntem Terrain schnell zurechtzufinden, geben Auslandserfahrene immer wieder: »Anders« bedeutet nicht »falsch«, sondern bietet Chancen. Denn schließlich gehen Sie ja ins Ausland, um Ihr Wissen auszutauschen und zu erweitern – Offenheit für kulturelle Besonderheiten in Betrieb und Alltag ist das A und O!

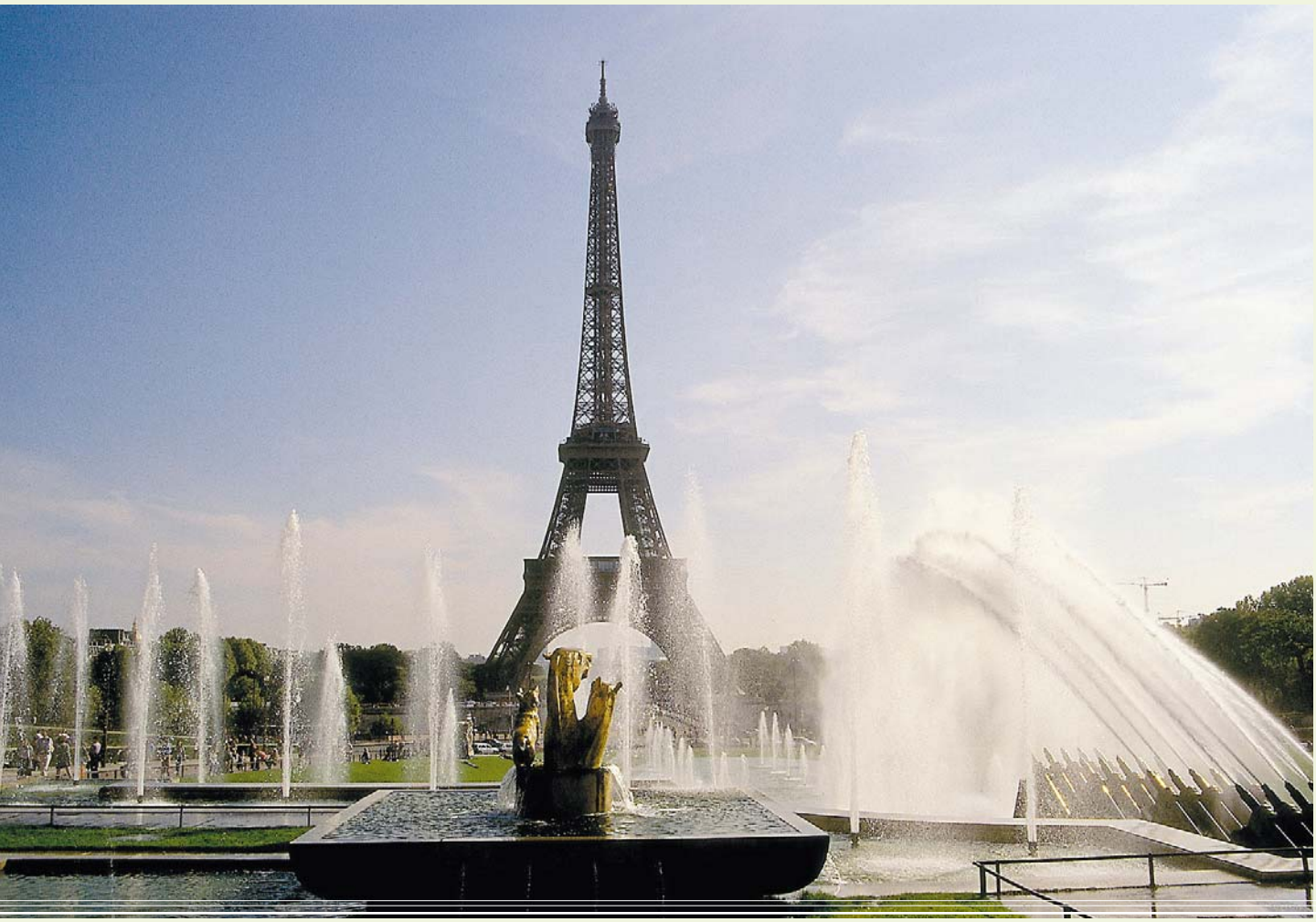
Als Praktikant/in sollten Sie vor der Ausreise u. a. Kenntnis haben über:

- Ihren Praktikantenstatus (Werden Sie vertraglich als Arbeitnehmer oder als Praktikant eingestuft? Ist eine Vergütung zu erwarten und wenn ja, wie hoch ist sie?)
  Ihren Gastbetrieb und den eigenen Ausbildungsbetrieb (über Gastbetrieb informieren und eigenen Ausbildungsbetrieb darstellen können, z. B. Schwerpunkte, Größe, besondere Produkte/Dienstleistungen, Anzahl der Mitarbeiter/innen, Arbeitsweisen, Kerngeschäft/Märkte; Tipp: Den eignen Chef fragen, was ihn am ausländischen Betrieb interessieren würde und worauf zu achten ist.)
- Ihre eigene Ausbildung (Bisherige berufliche Kenntnisse darstellen können und welche Ausbildungsinhalte noch folgen; Warum habe ich mich für den Beruf entschieden, warum für das Gastland?)
- Reiseland (als besonders geeignetes Gesprächsthema!)
- Aufenthaltsgenehmigung

- Arbeitserlaubnis
- Kranken-, Haftpflicht- und Berufsunfallversicherung
- Ihre Unterkunft und Verpflegung
- Ihre An- und Abreise

1.2 »Goldene Hinweise zum Verhalten im interkulturellen Kontext«

Die versteckten Regeln einer Gemeinschaft unterstützen den reibungslosen Ablauf im alltäglichen Umgang – in Deutschland wie im Ausland. Jeder Gastgeber ist sicherlich nachsichtig, wenn sich sein Besucher trotz »guten Benehmens« einmal nicht so verhält, wie es die eigenen Landsleute selbstverständlich tun würden. Man denke an den Gast, der während der Mahlzeit zwischen den einzelnen Gängen raucht. In seiner Heimat ist es üblich – in Deutschland quasi undenkbar. Oder der Besuch aus Paris, der einen schon kurz nach dem Kennenlernen mit Wangenküssen begrüßt. Selbst unter guten Freunden ist dies in Deutschland meist nicht alltäglich. Der ausländische Gemüsehändler, der seinen Kunden wie selbstverständlich duzt, obwohl dieser gerade zum ersten Mal seinen Laden betreten hat, unterscheidet in seiner Sprache vielleicht nicht »Du« und »Sie«. Dies irritiert im ersten Moment, aber mit ein bisschen interkultureller Sensibilität sieht man darüber hinweg.



»Andere Länder – andere Sitten«

Trotzdem besteht für jeden ausländischen Besucher die Möglichkeit, unbewusst in »Fettnäpfchen« zu treten, die beim Gegenüber am betretenen Gesichtsausdruck abzulesen sind oder zu einer angespannten Situation führen. »Wie man sich benimmt« ist kein Gesetz, steht nirgendwo geschrieben und ist sogar innerhalb eines Landes von Region zu Region verschieden.

Es wird Ihnen nicht gelingen, sich in allen Einzelheiten vorzubereiten. Nur wer in einem Land lebt und aufmerksam ist, wird mit der Zeit wissen, wie die Spielregeln lauten und wo die »Fettnäpfchen« lauern.

Beachten Sie als Gast allerdings ein paar Grundsätze, wird auch das Verhalten im interkulturellen Umfeld nicht zur Zitterpartie.

- »Anders« heißt nicht »falsch«, sondern bietet immer die Chance zu lernen. Wer eine andere Art zu leben und zu arbeiten respektiert, wird auch respektiert.

- Wichtig ist, keine Scheu vor dem Unbekanntem zu haben. Die Situation, auf unbekannte Menschen zu treffen, erleben jeder Mensch auch im Inland täglich und meistert sie in der Regel bravourös.

- Es hilft, eine Situation nicht sofort zu bewerten, sondern sie offen auf sich wirken zu lassen. Es gilt zu überlegen, »wie gehe ich in Deutschland vor, wenn ich z.B. bei einer Einladung eines Kollegen dessen Freundeskreis kennen lerne?« Lauter Fremde, von denen ich nichts weiß. Aber schon nach kurzer Zeit finden sich die meisten zurecht und durchschauen, wie »gespielt« wird, welche Späße gut ankommen und ob besser aus einem Glas anstatt aus der Flasche getrunken wird.

- In unverständlichen Situationen ist es gut, auch mal abzuwarten und zu beobachten. Wer immer mit 1000 »Warum«-Fragen heraus platzt, überfordert sein Gegenüber. Dieser musste vielleicht bislang noch nie in Worte fassen, was für ihn selbstverständlich ist.

- Wer sich vorher über sein Gastland informiert und sich auch mit der eigenen Kultur auseinander setzt, wird auf »sensible« Themen im alltäglichen Miteinander aufmerksam.

- Wer sich Gedanken über den eigenen Beruf, seine Ausbildung und seine Zukunftspläne gemacht hat (dementsprechendes Vokabular einüben!), findet leicht Gesprächsthemen zum Kennenlernen.

- Um neutrale Gesprächsthemen wählen zu können, ist es sinnvoll, sich über die Heimatregion in Deutschland zu informieren. Ein dementsprechender Reiseführer in der Fremdsprache ist ein gutes Gastgeschenk (vorher selbst lesen!).

- Wenige Worte öffnen Türen, jedes Wort in der Landessprache wird meist mit Freundlichkeit belohnt (wichtigste Wörter wie »danke«, »bitte« und »guten Tag« vorher lernen!).

2. Hinweise zu Frankreich

Zur Vorbereitung eines beruflichen Auslandsaufenthalts in Frankreich ist es wichtig, sich mit dem Land, seinen Menschen und ihren Gewohnheiten auseinander zu setzen. Dies hilft sehr, sich insbesondere in den ersten Tagen und Wochen in der neuen beruflichen Umgebung zurecht zu finden.

2.1 Kurzinfos und Karte

Offizieller Name:	Französische Republik
Hauptstadt:	Paris
Nationalflagge:	
Regionen:	Die Republik ist auf Verwaltungsebene in 22 Regionen und diese wiederum in Departements unterteilt. In einem fortdauernden Reformprozess sollen der typisch französische Zentralismus abgebaut und den Verwaltungen auf regionaler Ebene zusätzliche Verfügungsrechte zugeschrieben werden.
Landessprache:	Französisch (Amtssprache), regional Elsässisch, Baskisch, Bretonisch, Korsisch, Okzitanisch, Katalanisch
Nationalfeiertag:	14. Juli: Beginn der französischen Revolution 1789 mit Sturm auf die Bastille
Lebenshaltungskosten:	Vergleichbar mit Deutschland

2.2 Alltäglicher Umgang

Kennen lernen und Begrüßung

In Frankreich ist es üblich, sich zur Begrüßung kurz die Hand zu reichen. Unter Freunden wird den Frauen oft ein Begrüßungskuss auf jede Wange gegeben (von Männern und Frauen), wobei links begonnen wird. Oft wird dabei auch nur die Wange berührt. Die allgemein üblichen Begrüßungsformeln lauten »Bonjour« («Guten Tag«) und »Comment allez-vous?« oder das weniger förmliche »Ça va?« (in der Bedeutung von »Wie geht es Ihnen/Dir?«).

Bei Gleichaltrigen oder guten Freunden ist ebenso »Salut« üblich, sowohl für »Hallo« als auch für »Tschüss«. Die förmliche Abschiedsformel lautet »Au revoir« (»Auf Wiedersehen«) oder das lockerere »A bientôt« (»Bis bald!«). Unter Freunden und guten Kollegen nennt man sich beim Vornamen, wobei das Angebot zum »Du« oft erst nach einiger Zeit unterbreitet wird. Ansonsten ist der Gebrauch von Titeln wichtig und üblich. Bei Begrüßung/Verabschiedung oder bei ja/nein wird immer auch »Monsieur« (»Herr«) oder »Madame« (»Frau«) genutzt. »Mademoiselle« (»Fräulein«) wird – wie in den meisten europäischen Ländern – immer seltener gebraucht.

Wichtigste Worte:

Guten Tag:	Bonjour	[bɔ̃ ˈʒuʁ]
Guten Abend:	Bonsoir	[bɔ̃ swar]
Gute Nacht:	Bonne nuit	[bɔn nɥi]
Auf Wiedersehen:	Au revoir	[o r(ə)vwar]
Hallo/Tschüss:	Salut	[saly]
Mein Name ist ...:	Je m´appelle ...	[ʒ(ə) m'apɛl]
	Je suis ...	[ʒ(ə) sɥi]
Danke sehr:	Merci beaucoup	[mɛrsi]
Bitte:	im Fall des Siezens:	
	S´il vous plaît	[s'il vu plɛ]
	im Fall des Duzens:	
	S´il te plaît	[s'il t(ə) plɛ]
Bitte schön:	vor Danke: Voilà	[vwala]
Gern geschehen:	A votre service	[a vɔtr ə sɛrvis]
Entschuldigung:	Pardon	[pardɔ̃]
Ja:	Oui	[wi]
Nein:	Non	[nɔ̃]
Das ist sehr gut:	(C´est) très bien	[sɛ trɛ bjɛ]

Um sich in Frankreich verständigen zu können, sind Grundlagen in der französischen Sprache sehr von Vorteil. Viele Franzosen verstehen aber auch Englisch. In einigen Regionen wie dem Elsass sprechen die meisten Bewohner Deutsch.

Berufsleben:

DEin Punkt unterscheidet Frankreich ganz besonders von den anderen Ländern in Europa. Zurückgehend auf den Code Napoléon beherrscht der Zentralismus das öffentliche Leben. Ein dichtes Regelwerk von Gesetzen wurde entworfen, um jede Unklarheit vorwegzunehmen. Der französische Alltag ist hingegen vielfach davon bestimmt, die Regeln elegant zu umgehen und seinen eigenen Weg zu finden.

Diese Zweiteilung findet sich auch im Betriebsalltag wieder. Betriebe sind meist klar gegliedert, eine zentrale Stelle oder Person übernimmt die Planung und bei Entscheidungen werden die hierarchischen Wege eingehalten. Teamarbeit steht nicht im Vordergrund. Auf informeller Ebene existieren allerdings viele Netzwerke, an denen stetig gearbeitet wird. Gute persönliche Beziehungen sind für das Berufsleben von hoher Bedeutung.

Professionalität ist gefragt und wird anerkannt. Ein neue/r Mitarbeiter/in sollte einen Verbesserungsvorschlag vorher gut durchdenken und vorbereiten. Die internen Regelungen des Betriebsalltags sollten allerdings nicht kritisiert werden.

Ein französisches Wort für »Feierabend« gibt es nicht. Berufs- und Privatleben werden nicht so strikt getrennt. Ein Gespräch über die Arbeit ist im Kreise der Familie durchaus üblich.

Deutsche gelten gemeinhin als leistungsorientiert und »eilig«. Dies ist ja nicht negativ, aber in anderen Ländern herrscht häufig ein anderes Arbeitstempo und eine andere Zeiteinteilung. Termine werden in Frankreich als Ziele verstanden, die kurzfristig bestätigt oder in Frage gestellt werden können, wenn Kreativität oder Qualität ein Umdenken erforderlich machen.

Um einzuschätzen, wie die Uhr im fremden Betrieb tickt, gibt es eine einfache Empfehlung: Man macht einfach mit und passt sich dem Rhythmus der ausländischen Kollegen an. Ziel des Praktikums ist schließlich, eine andere Arbeitsweise kennen zu lernen und nicht, alles so zu machen wie zuhause.

Umgangsformen:

Noch mehr als in anderen Ländern wird in Frankreich Wert auf die eigene Sprache gelegt. Es gibt sogar Gesetze zum Erhalt und zur Pflege der französischen Sprache. Ein Besucher sollte jede Vokabel nutzen, die er kennt. Wer ein Gespräch auf französisch beginnt, sollte sein Gegenüber fragen, ob es recht ist, auf Englisch oder Deutsch weiterzusprechen.

Anliegen werden nicht direkt angesprochen. Ein langsames Herantasten mit einem Umweg über neutrale Themen verschafft dem Gegenüber Zeit, sich ein Bild von der Gesprächsatmosphäre zu machen. Kritik wird nicht offen formuliert. Im Gespräch ist es ratsam, auf die Gestik und Mimik des Gegenüber zu achten. Sie werden in Frankreich gerne eingesetzt, um deutlich zu machen, was »wirklich« gemeint ist.

Takt und Höflichkeit werden groß geschrieben. Das Wort »pardon« (Verzeihung) ist häufig zu gebrauchen, auch wenn gerade kein Bewusstsein für eine Schuld vorliegt.

Ein intaktes Familienbild ist zumindest nach außen sehr wichtig. Probleme in diesem Bereich werden nicht thematisiert. Vermieden werden generell Fragen nach dem Persönlichen. Die Intimsphäre wird in Frankreich hoch geachtet. Aus diesem Grund wird auch selten eine Einladung in das Privathaus ausgesprochen. Geschieht dies dennoch, ist es eine große Ehre. Blumen als Gastgeschenk werden nicht ausgepackt. Geeignete Gastgeschenke sind eine (gute) Flasche Wein oder eine kleine Aufmerksamkeit. Unangekündigter Besuch ist in Frankreich eher die Ausnahme. Zu einer Verabredung mit fünfzehn bis zwanzig Minuten Verspätung zu kommen, stellt nichts Ungewöhnliches dar, aber noch später einzutreffen, gilt als sehr unhöflich.

Französische Gastgeber fühlen sich dazu verpflichtet (und genießen dies auch), einen feierlichen Anlass zu organisieren und zu planen, indem sie z. B. eine Sitzordnung erstellen und die Konversation führen. Der Beginn des Essens wird durch den Gastgeber oder den Ehrengast eingeleitet. Von den Gästen wird erwartet, dass sie dem Gastgeber eine gewisse Achtung entgegenbringen, und dass sie sich nicht zu sehr zu Hause fühlen, außer sie sind sehr enge Freunde. Es ist wichtig, das Essen und den Wein zu loben, da viele, gerade auf ersteres, sehr stolz sind.

Franzosen sind stolz auf ihre politische Geschichte und ihre reichhaltig vorhandenen Kulturgüter. Anerkennende Gespräche zu diesem Thema sind willkommen, Kritik am politischen Geschehen ist unerwünscht.

Freizeit:

Die örtliche Kneipe ist häufig Treffpunkt verschiedener Bevölkerungsschichten, die meisten Franzosen verbringen jedoch ihre Abende zu Hause. Ausgehen ist oft für das Wochenende reserviert.

Rugby und Fußball ziehen viele Zuschauer an; außerdem wird die alljährliche Tour de France mit Begeisterung verfolgt. Aber auch beim Basketball kann die Stimmung fast amerikanisches Niveau erreichen. Fast zwei Millionen Menschen sind Mitglieder in Fußballklubs, außerdem sind Fahrrad fahren, Fischen, Tennis, Wandern, Ski fahren und Segeln beliebte Freizeitbeschäftigungen. Auch die Jagd, Reiten und Golf sind populär. Besonders im Süden des Landes, dem Ursprungsgebiet dieses Spiels, wird oft »Pétanque« (oder »Boule«) gespielt. Stierkämpfe finden in Südfrankreich, hauptsächlich im Languedoc-Roussillon und im Baskenland,

statt. Im Sommer werden in ganz Frankreich Musikfestivals veranstaltet. Kulturelle Ereignisse wie Konzerte, Theater und die Oper erfreuen sich großer Beliebtheit.

Essen und trinken:

Kochen wird in Frankreich als eine Kunst angesehen und die französische Küche ist auf der ganzen Welt berühmt. Die ersten französischen Kochbücher lassen sich auf das Mittelalter zurückdatieren und der französische Standard wurde für die gehobene Küche weltweit als Maßstab angesetzt. Auch der französische Wein besitzt internationalen Ruf. Die »Nouvelle Cuisine«, die sich in den siebziger Jahren entwickelte, enthält ausgewählte Zutaten, aber die Gerichte sind wenig üppig, die Portionen kleiner und auf die Präsentation auf dem Teller wird großer Wert gelegt.

In Frankreich nimmt man sich viel Zeit für das Essen, und das Ausgehen zum Essen ist sehr beliebt. Jedes Restaurant offeriert wenigstens ein Menü zu einem festen Preis sowie auch eine Karte mit verschiedenen Einzelgerichten à la carte. Gewöhnlich wählt man in Frankreich das Menü, zu besonderen Anlässen wählt man à la carte. Viele Bistros und Cafés bieten als leichten Imbiss auch gefüllte Croissants und Sandwiches an sowie »Croque Monsieur« (einen überbackenen Schinken- und Käsetoast) oder einen Teller mit Wurstaufschnitt (»Charcuterie«). In »Pâtisseries« werden Gebäckstücke und in »Crêperies« werden »Crêpes« (dünne Pfannkuchen) verkauft.

Frühstück: (»Petit Déjeuner«) Croissants oder Brot und Kaffee, gerne Milchkaffee (»café au lait«) bzw. heiße Schokolade.

Hauptspeise: Das Mittagessen (»Déjeuner«) stellte früher die Hauptmahlzeit des Tages dar, doch heutzutage nehmen viele Franzosen, besonders in städtischen Gebieten, ein leichtes Mittagessen zu sich und verlegen stattdessen ihre Hauptmahlzeit auf den Abend. In Paris beginnt die Zeit zum Mittagessen gewöhnlich gegen 13.00 Uhr, während das Abendessen (»Dîner« oder »Souper«) um 21.00 Uhr oder später eingenommen wird.

Bei formellen Anlässen können das Mittag- und Abendessen über zwei Stunden dauern. Gesellschaftsessen werden in verschiedenen Gängen serviert: Sie beginnen mit einer Vorspeise, dann folgen ein Gang mit Fisch oder Teigwaren, danach das Hauptgericht mit Gemüse als Beilage, dann Salat, Käse, ein Dessert und schließlich der Espresso. Zu jedem Essen wird gerne Wein getrunken und abseits der Touristenpfade ist der »Tafelwein« meist sehr gut und trotzdem preisgünstig. Die Franzosen gehören nicht nur zur Weltspitze der Weinproduzenten, sondern liegen auch mit dem Weinverbrauch ganz vorne. Mehr als 70 Liter pro Person werden in einem Jahr verzehrt. In Restaurants sollte man warten, bis der/die Kellner/in einen Sitzplatz zuweist. Das Trinkgeld wird nach dem Wechseln auf dem Tisch liegen gelassen. Französisches Baguette wird gebrochen, nicht geschnitten - Krümel sind dabei kein Problem.

Familienstruktur:

Innerhalb der Familien ist das Verhältnis zueinander sehr eng und von großer Loyalität geprägt. Familienfeiern wie Taufe, Kommunion, Hochzeit und Beerdigung werden sehr ernst genommen. Die durchschnittliche Familie hat zwei Kinder,

und viele Kinder verlassen bald nach Beendigung der Schule ihr Elternhaus. Der Lebensstandard Frankreichs ist einer der höchsten in Europa. Während der letzten vierzig Jahre haben sich die Wohnverhältnisse deutlich verbessert: Über fünfzig Prozent der Bevölkerung besitzen ein Eigenheim.

2.3 Bildungssystem

Auszubildende im Ausland sprechen selbstverständlich oft über ihren eigenen Beruf und den Alltag im Ausbildungsbetrieb in Deutschland. Für diese Gespräche ist es wichtig zu wissen, dass die Schulabschlüsse, Berufsabschlüsse und Art und Weise, wie ein Beruf erlernt werden kann, im Ausland zum Teil erheblich von Deutschland abweichen. Nachfolgend eine kurze Übersicht.

I. Erste Bildungsstufe

Es besteht eine allgemeine Schulpflicht im Alter zwischen sechs und 16 Jahren:

- École Primaire: Grundbildung bis zum 11. oder 12. Lebensjahr
- Collège: 4 Jahre mit ersten Spezialisierungen auf eher allgemeine oder eher technische Fächer.

II. Weiterführende Bildung

Frankreich gliedert sich hinsichtlich der Verwaltung des gesamten Bildungswesens in 27 Bezirke, die »Académies« genannt werden. Ein wesentlicher Unterschied zur Berufsbildung in Deutschland besteht in der vorwiegend vollzeitschulischen Organisation beruflicher Bildung. Historisch entstanden ist diese Form der Berufsbildung dadurch, dass die beruflichen Vollzeitschulen für die Tarifpartner eingesprungen sind, die selbst keine entsprechende Verantwortung in der Berufsausbildung übernommen haben. Das führt dazu, dass die Berufsbildung der Logik des Schulwesens unterstellt ist. Es herrscht eine größere Distanz der Ausbildung zum Wirtschafts- und Beschäftigungssystem als in Deutschland. Sie schlägt sich z.B. in den erheblichen Übertrittsproblemen der Jugendlichen beim Übergang von der Schule in das Beschäftigungssystem nieder.

Nach der Schulpflicht gibt es verschiedene Möglichkeiten, sich weiterzubilden:

2.a Allgemeinbildendes/berufliches Lycée

Dreijähriger Ausbildungsweg, mit allgemeinen oder beruflichen Schwerpunkt. Der Abschluss ist vergleichbar mit deutschem Abitur. Darauf aufbauend folgt die Ausbildung im Hochschulbereich.

2.b Technische Gymnasien

Berufsbildender dreijähriger vollzeitschulischer Ausbildungsweg mit einem höherqualifizierenden Schulabschluss für die Schulabgängerinnen und Schulabgänger aus dem siebten Schuljahr.

2.c Lycée Professionel

1. Stufe: Allgemeine und berufsfachliche Vollzeitausbildung über 2 Jahre, die mit den gleichen Abschlüssen wie die betriebliche Berufsausbildung endet und praktische Lehrgänge beinhaltet (Abschluss CAP oder BEP).

2. Stufe: Aufbauend ist eine zweijährige vollschulische Ausbildung möglich. Die Ausbildung erfolgt in enger Kooperation mit örtlichen Betrieben und schließt verpflichtend umfangreiche Praktikumsphasen von insgesamt mindestens 16 Wochen in Betrieben mit ein (Abschluss Bac Pro).

2.d Alternierende Ausbildungsgänge (»Enseignement par Alternance«)

Ausbildungsgänge mit betrieblichen Ausbildungsphasen unterschiedlicher Länge. In dieser Ausbildungsform nimmt die klassische Lehre (»Apprentissage«) den größten Anteil ein. Diese Berufsausbildung ähnelt stark der Dualen Ausbildung in Deutschland und dauert zwischen ein und vier Jahren mit den Abschlüssen CAP, BEP und Bac Pro. Ihre Dauer ist abhängig vom jeweiligen Beruf und kann den Fähigkeiten des Auszubildenden entsprechend angepasst werden.

Grundlagen: Der Lehrling schließt für die »Apprentissage« einen Ausbildungsvertrag ab. Der Lehrvertrag hat in Frankreich den Rechtsstatus eines Arbeitsvertrages. Die Lehrlinge erhalten eine Ausbildungsvergütung, die 30 bis 50 % des SMIC (staatlicher Mindestlohn in Frankreich) ausmacht. Diese Vergütung ist abhängig vom Alter und der Art und Dauer der Ausbildung. Im Juli 2004 betrug der SMIC brutto 1154,18 Euro monatlich.

Verlauf: Die praktische Ausbildung wird in einem Betrieb durchgeführt. Die allgemeinbildende, theoretische und zusätzliche praktische Ausbildung findet in eigens eingerichteten Ausbildungsstätten, den CFA - Centres de Formation d'Apprentis - statt.

Abschlüsse:

In den CFA können über die Lehrlingsausbildung die gleichen Abschlüsse wie bei allen technologischen und beruflichen Vollzeitschulausbildungen erworben werden bis zur Ausbildung zum Ingenieur. (siehe 2.a, 2.b und 2.c)

a) Certificat d´Aptitude Professionnelle (CAP – Fachschulabschluss – Befähigungsnachweis)
   Das CAP ist das unterste berufliche Ausbildungsniveau mit ca. 202 Fachrichtungen und ähnelt je nach Fachrichtung dem Niveau Facharbeiter, Geselle oder Angestellter.
b) Brevet d´Études Professionnelles (BEP – Berufsfachschulabschluss)
   Im Unterschied zum CAP, das auf eine mehr praktische Berufstätigkeit ausgerichtet ist, hat das BEP einen etwas höheren fachtheoretischen Anteil und deckt mit ca. 44 Fachrichtungen ganze Berufsgruppen ab. Es wurde eingeführt, um gegenüber dem spezialisierten CAP ein breiteres Wissen zu vermitteln und auf Tätigkeiten in mehreren Berufen vorzubereiten.
c) Baccalauréat Professionnel (Bac Pro – Berufsabitur)
   Dieser Abschluss des Sekundarbereichs II mit ca. 38 Fachrichtungen stellt eine qualifizierte Ausbildung zum Facharbeiter dar. Er öffnet für besonders gute Absolventen den Zugang zur Hochschule. Die 2-jährige Ausbildung zum Bac Pro setzt ein CAP oder ein BEP voraus. Das Bac Pro ist dem deutschen Facharbeiterbrief gleichgestellt.

3. Ausgewählte Handwerksberufe in Frankreich

In Frankreich existiert neben den vollzeitschulischen Ausbildungen ein duales System ähnlich dem in Deutschland. Von Auszubildenden werden allerdings schulische Ausbildungen bevorzugt. Die Abschlüsse sowohl schulischer als auch beruflicher Ausbildungen sind entweder das CAP (Certificat d´Aptitude Professionelle – Fachschulabschluss – Befähigungsnachweis), das BEP (Brevet d´Études Professionelles – Berufsfachschulabschluss) oder das Bac Pro (s.o.).

Immer mehr deutsche und französische Abschlüsse werden wechselseitig anerkannt. Wer sich über einzelne französische Berufe informieren will und berufsbezogene Informationen zur Ausbildung sucht, findet auf der Webseite des »Office National d'Informations Sur les Enseignements et les Professions« (ONISEP) unter www.onisep.fr ein breit gefächertes Angebot nützlicher Informationen.

Die Ausbildungsvergütung richtet sich in Frankreich nach dem Alter und dem Lehrjahr. Sie macht eine bestimmte prozentuale Höhe des SMIC (staatlicher Mindestlohn in Frankreich) aus. In den Betrieben gilt die 35 Stundenwoche. Die Mittagspause ist in der Regel länger als in Deutschland, vor allem in Gegenden, wo es sehr heiß ist.

3.1 Der Beruf »Tischler/in«

In Frankreich gibt es für den Bereich »Tischler« zwei Ausbildungsberufe, den des Tischlers und den des Schreiners. Man unterscheidet in Frankreich die Schreinerei (Inneneinrichtung) von der Kunsttischlerei. 70% des Umsatzes der Schreinerhandwerker besteht aus dem Bereich Inneneinrichtung. Die Tischlerei beschäftigt sich mit der Herstellung von Design, Kopie und Restaurierung von Stilmöbeln, die in Einzelstücken oder in kleiner Serie hergestellt werden. Benutzt werden verschiedene Arten von Hölzern sowie andere Materialien aus Holzagglomeraten (Pressplatten, »statifiés, mélaminés, médium«...).

Bezeichnung:
Ébéniste

Ausbildungsdauer:
2 Jahre

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP ébéniste
- Bac pro artisanat et métiers d'art, option ébéniste
- BM ébéniste
- BMA (brevet des métiers d'art) ébéniste
- BTM (brevet technique des métiers) ébénisterie
- BTMS (brevet technique des métiers supérieurs) ébénisterie
- DMA arts de l'habitat, option décors et mobilier, spécialité ébénisterie

Der Beruf »Schreiner/in«

Bezeichnung:
Menuisier(ière)

Ausbildungsdauer:
2 Jahre in einem Lycée Professionnel, betriebliche Berufsausbildung kombiniert mit CFA oder mit Abschluss der 3. Klasse an einer Technischen Schule

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP menuisier installateur (première session en 2005)
- CAP menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement (première session en 2005)

- BEP bois et matériaux associés (réforme prévue)
- Bac pro bois, construction et aménagement du bâtiment (réforme prévue)
- Bac techno STI spécialité génie mécanique option bois et matériaux associés
- BT agencement
- BP menuisier
- BTS systèmes constructifs bois et habitat

GLOSSARE VORHANDEN!
Kostenloser Download unter: http://www.ofaj.org/paed/langue/glossaires.html

3.2 Die Bauberufe

Die Pflege und der Erhalt des reichhaltigen Kulturgutes wird in Frankreich als Aufgabe von nationalem Rang angesehen. Die Bauberufe halten dazu zahlreiche Spezialisierungen auf den verschiedenen Gebieten bereit.

Der Beruf »Zimmerer/in«

Bezeichnung:
charpentier(ière) bois

Ausbildungsdauer:
2 Jahre in einem Lycée Professionnel, betriebliche Berufsausbildung kombiniert mit CFA oder mit Abschluss der 3. Klasse an einer Technischen Schule

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP charpente (remplacé par les CAP charpentier bois et constructeur bois à partir de 2005)
- BEP bois et matériaux associés (réforme prévue)
- BP charpentier
- Bac pro bois, construction et aménagement du bâtiment (réforme prévue)
- BTS charpente couverture
- BTS système constructif bois et habitat

Zusätzliche Informationen:
Die Hauptaktivität des traditionellen Zimmerhandwerks besteht heute aus dem Eigenheimbau und der Renovierung alter und der Restaurierung historischer Gebäude. In Frankreich gibt es zur Zeit eine steigende Nachfrage nach »offen liegendem« Gebälk und Häusern aus Holz.

Die meistens benutzten Techniken in der traditionellen Bauweise sind die der »ferme« und »panne«, wobei vor allem Tannen,- oder Eichenholz benutzt wird.

GLOSSARE VORHANDEN!
Kostenloser Download unter: http://www.ofaj.org/paed/langue/glossaires.html

Der Beruf «Maurer/in«

Bezeichnung:
maçon(ne)

Ausbildungsdauer:
2 Jahre

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP Maçon
- CAP Constructeur en béton armé du bâtiment
- CAP Tailleur de pierre - marbrier du bâtiment et de la décoration
- BEP Techniques du gros oeuvre du bâtiment
- MC Façonnier de cheminées d'intérieur
- BP Construction en maçonnerie et béton armé
- BP Métiers de la pierre
- Bac pro Construction bâtiment gros oeuvre
- BT Encadrement de chantier génie civil (BTP)
- MC Restauration du patrimoine architectural option gros oeuvre
- BTS Bâtiment

Zusätzliche Informationen:
In traditionellen Konstruktionsweisen arbeitet der Maurer mit Ziegelsteinen aus Erde (»terre cuite«), Beton oder mit natürlichen Steinen. Es gibt daher zum Beispiel auch eine

Zusatzausbildung »Ziegelsteinmaurer«. Anstelle einer Wasserwaage verwenden die Franzosen ein Senklot. Die Maurerkelle hat nicht dieselbe Form wie in Deutschland.

Der Beruf »Fliesenleger/in«

Bezeichnung:
Carreleur- Mosaïste

Ausbildungsdauer:
2 Jahre

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP Carreleur mosaïste
- Bac pro Aménagement finition
- BP Carrelage mosaïque
- BTS Aménagement finition

Zusätzliche Informationen:
Französischen Auszubildenden ist beim Praktikum in Deutschland aufgefallen, dass mehr berechnet wird. Im Gegenzug sind sich die Franzosen ihres Ergebnisses sicherer ohne ausführlich gerechnet zu haben.

Der Beruf »Stuckateur«

Bezeichnung:
Plâtrier(ière) bzw. Stucateur

Ausbildungsdauer:
2 Jahre

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP Plâtrier - plaquiste
- CAP Staffeur ornemaniste
- BEP Finition
- MC Plaquiste
- Bac pro Aménagement finition
- BP Plâtrerie et plaque
- BMA Volumes option staff et matériaux associés
- BTS Aménagement finition

Zusätzliche Informationen:
Interessant ist eine spezielle Treppenbauweise mit Hohlziegeln (»voûte sarrasine«), die nicht zu den Fertigkeiten des Stuckateurhandwerks in Deutschland gehört.

Eine weitere Besonderheit ist die Verwendung von »Staff«, die in Deutschland eher selten ist. Staff ist ein leichtes und flexibles Material. Es handelt sich um eine Mischung bestehend aus feinem Gips zusammen mit einer Grundstruktur mineralischen (Faser, Glasfaser), metallischen (»treillis«) oder pflanzlichen (Fasermasse, Drillich) Ursprungs. Diese Mischung besitzt eine große Biegsamkeit, was die Herstellung von leichten Elementen von geringer Größe und Durchmaß ermöglicht. Der Stuckateur verwendet Gips oder Fettkalk vermischt mit verschiedenen organischen Aggregaten oder Pigmente.

Fachkräfte für »staff« werden zurzeit gesucht. Nach einer Untersuchung der Zeitschrift »INTE-RIEURSYSTEMES« Nummer 48. von Juni 2002 gibt es in Frankreich etwa 140 Unternehmen, die exklusiv mit »staff« arbeiten. Die meisten Unternehmen benutzen neben staff vor allem trockenen und traditionellen Gips.

3.3. Der Beruf »Elektroniker/in«

Bezeichnung:
Électricien(ienne) d`équipement

Ausbildung:
2 Jahre

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP Préparation et réalisation d‘ouvrages électriques (peut être complété par le BP Installations et équipements électriques);
- BEP Métiers de l‘électrotechnique, plus polyvalent et principalement prévu pour la poursuite d‘études en bac pro, même s‘il peut permettre d‘entrer sur le marcher du travail;
- Bac pro Electrotechnique, énergie, équipements communicants.

3.4 Der Beruf »Maler- und Lackierer/in«

Bezeichnung:
Peintre en bâtiments

Ausbildung:
2 Jahre

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP Peintre-applicateur de revêtements
- BEP Finition
- MC Peinture décoration (niveau IV)
- BP Peinture revêtements
- Bac pro Aménagement finition
- BT Finitions et aménagements
- BTS Aménagement finition

Zusätzliche Informationen:
Neben der Anfertigung von Wandbeschichtungen (Tapeten, Stoffe...) und Bodenbelägen (Teppichböden) kann der Maler in Frankreich auch für Glas/Fensterscheiben-Einbau zuständig sein.

3.5 Der Beruf »Kfz-Mechaniker/in«

Bezeichnung:
Mécanicien(ne) auto

Ausbildung:
2 Jahre

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Abschlüsse:
CAP, BEP

Zusätzliche Informationen:
Neben dem Mécanicien(ne) (ähnlich dem deutschen »KFZ-Servicemechaniker«) wird in Frankreich der Technicien(ne) Moto (ähnlich: »KFZ-Mechatroniker«) ausgebildet. Dieser übernimmt komplexere Aufgaben z.B. mit Hilfe hochtechnisierter Analyse- und Messapparate. Mit CAP oder BEP sind weitere Spezialisierungen beispielsweise im Bereich Motorradtechnik möglich.

Französische Auszubildende beschrieben den Unterschied nach ihren Praktika in Deutschland folgendermaßen: »Die Deutschen arbeiten langsamer als wir und achten mehr auf Sauberkeit.«

3.6 Der Beruf »Bäcker/in«

Bezeichnung:
Boulanger(ère)

Ausbildung:
2 Jahre, meist als betriebliche Lehre

Voraussetzung:
Abschluss Collège

Folgende Abschlüsse sind möglich:
- CAP Boulanger
- MC Boulangerie spécialisée
- Bac pro Métiers de l'alimentation (module d'approfondissement boulangerie-pâtisserie), après un
- BEP alimentation
- BP Boulanger

Zusätzliche Informationen:
Bäckereifachverkäufer/in ist auch in Frankreich ein eigener Ausbildungsberuf. Traditionelles Baguette (»ficelles«, »flûtes«), Kleingebäck aus Hefe oder Blätterteig (»petits fours« und »brioches«) und Buttercroissants sind die Symbole des französischen Know-hows. Französische Praktikanten haben in Deutschland vor allem andere Mixgeräte und Öfen kennen gelernt.

GLOSSAR VORHANDEN!
Kostenloser Download unter: http://www.ofaj.org/paed/langue/glossaires.html

»Konditor/in«

Bezeichnung:
Pâtissier(ière)

Ausbildung:
2 Jahre

Voraussetzung:
Collège

Abschlüsse:
CAP, BEP

Folgende Abschlüsse sind möglich:

- CAP pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur.
- CAP chocolatier-confiseur.
- CAP glacier-fabriquant.
- BEP alimentation option pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur.
- Bac pro métiers de l'alimentation, module d'approfondissement sectoriel pâtisserie confiserie chocolaterie glacerie.
- MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées.

Die Zusatzqualifizierung im Bereich Schokolade, Eis oder Backwaren kann über zwei Wege erreicht werden. Einmal mit einem zweiten CAP parallel zum CAP-Pâtissier. Oder mit einer 1-jährigen Aufbauausbildung im Anschluss an das CAP-Pâtissier.

Zusätzliche Informationen:
Das Konditorhandwerk ist zunächst bekannt für seine Kuchen, »petits fours«, Cremestücke und »pieèces montées«. Der Konditor verarbeitet jedoch auch alle Zuckerderivate, um in seinem Schaufenster eine große Vielfalt von Karamellen, Nougats, Fruchtpaste (»pâte de fruits«), Dragees und Bonbons anzubieten. Er ist des weiteren Schokoladenhersteller, denn er kreiert »Pralines« in verschiedenen Formen: »les bouchées«, »les rochers ou les moulages«. Kunden schätzen jedoch auch die klassischen, traditionellen Produkte wie Obstkuchen, Madeleines, Honigkuchen (»pain d'épices«). Um dieser Erwartung authentischer Produkte besser zu entsprechen, wählen französische Konditoren oft regionale Zutaten (Butter aus regionaler Produktion). Französische Praktikanten fanden in Deutschland u.a. die Form und Größe der Kuchenstücke bemerkenswert.

In Frankreich stellt das Handwerk mit 70% den größten Anteil an der Bäckerei – Konditorei-Branche. (Gemeint sind Handwerksbetriebe mit weniger als 10 Mitarbeitern). Es gibt etwa 34.000 Bäcker- und Konditoreien, eine für etwa 1800 Einwohner. Konkurrenz des Handwerks besteht vor allem in der vermehrten industriellen Herstellung oder durch Supermärkte und Großmärkte.

GLOSSAR VORHANDEN!
Kostenloser Download unter: http://www.ofaj.org/paed/langue/glossaires.html

3.7 Der Beruf »Friseur/in«

Bezeichnung:
Coiffeur(euse)

Ausbildung:
2 Jahre

Voraussetzung:
Collège

Abschlüsse:
CAP oder BP (brevet professionnel coiffure)
Das CAP kann vollzeitschulisch an einem Lycée Professionnel, an einer Schule des nationalen Friseurverbandes oder als betriebliche Ausbildung mit zeitweisem Besuch des CFA erreicht werden. Mit einem Jahr Weiterbildung kann der Abschluss MC Coloriste-permanentiste oder MC Styliste-visagiste erreicht werden.

Das BP ist der Abschluss einer betrieblichen Ausbildung mit theoretischem Unterricht am CFA und kann in zwei Fachrichtungen abgelegt werden: styliste-visagiste oder coloriste permanentiste. Zusätzliche Ausbildung/Spezialisierung mit Abschlüssen wie »Brevet de Maitrise«

Zusätzliche Informationen:
Französischen Praktikanten sind Unterschiede bei Shampoonieren, Colorieren, Fönen und den Strähnen aufgefallen. Außerdem wird unterschiedliches Strähnchenpapier benutzt. Ihren Erfahrungen nach wird in Frankreich weniger Zeit eingesetzt für einzelne Arbeiten. Häufig bleiben auch in Frankreich am Montag die Friseursalons geschlossen.

GLOSSAR VORHANDEN!
Kostenloser Download unter: http://www.ofaj.org/paed/langue/glossaires.html

4. Grundlagen der Zusammenstellung, weiterführende Links und Büchertipps (Stand Mai 2007)

Die vorliegende Publikation entstand zum Teil auf der Basis aufgeführter Quellen. Weitere wichtige Hinweise ergaben sich aus den Erfahrungen der Beteiligten an Auslandspraktika im Projekt »Europaassistent/in« des WHKT und weiteren Organisatoren von Auslandsaustauschen. Herzlichen Dank an dieser Stelle für die vielfältige Unterstützung.

Allgemeine und Länderinfos:
http://www.dija.de -> Länderinfos
http://www.erdkunde-wissen.de > Erdkunde > Länderinfos
http://www.auswaertiges-amt.de

Seite für sehr junge Menschen des Europäischen Informationszentrums Niedersachsen, interessant und amüsant auch für Ältere:
http://entdeckeeuropa.de -> Entdecke Europa!

Bildungssysteme:
http://europa.eu.int/ploteus/portal//home.jsp
http://www.eurydice.org

Länderinfos und Recherche aufgrund von Einzelanfragen zu Berufsbildern; Vermittlung von Stellen und Praktikumsplätzen:
www.europaserviceba.de
Europahotline 0180-5222023
EBZ in Köln 0221-55403433

Infos zu Ländern und Kulturen bieten u.a.:
Klein, Hans-Michael; »Cross Culture – Benimm im Ausland«; 2004
John Mole; »Der Euro-Knigge für Manager; 1995
Commer, Heinz; »Knigge international – ungeschriebene Gesetze und richtige Umgangsformen im Ausland«; Düsseldorf; 1987

dos and don´ts zu allen Ländern (englisch):
http://www.executiveplanet.com

Informationen speziell zu Praktika:
Datenbank mit Organisationen, die Praktika vermitteln. Außerdem Vorlagen zur Vorbereitung wie Checklisten und Anschreiben an Gastbetrieb: http://www.dfjw.org/transnet/de/liens.htm

Informationen zu Ausbildung, Studium und Beruf in der EU:
http://europe-online.universum.de
www.wege-ins-ausland.de

Deutsch-Französisches-Sekretariat:
http://www.dfs-sfa.org/

U.A. Checklisten zur Vorbereitung eines Auslandspraktikums:
http://www.dfjw.org/transnet/ -> Materialien

Bewerbungs- und Länderinfos:
http://www.jobpilot.de

Deutsche Berufsbilder mit Übersetzungen:
http://berufenet.arbeitsamt.de

Kostenfreie Online-Übersetzung:
Alle Sprachen:
http://babel.altavista.com/tr

de<>en
http://dict.tu-chemnitz.de/

en<>de; fr<>de:
http://dict.leo.org/

In Frankreich ist die „Commission Nationale de la Certification Professionnelle« (CNCP) die Nationale Referenzstelle für die Transparenz Beruflicher Qualifikationen. Auf ihrer Internetseite bietet sie Informationen über das berufliche, fachliche und technische Niveau französischer Qualifikationen. http://cncp.gouv.fr

Allgemeine Informationen zur Berufsausbildung in Frankreich finden Sie unter www.internationale-kooperation.de und auf der Seite des Deutschen Bildungsservers http://bildungssysteme-international.dipf.de.

Französischsprachige Informationen zu diesem Thema bieten auch die Internetseiten www.frankreich-forum.de und der Bildungsserver des Ministeriums für das Staatliche Bildungswesen www.education.gouv.fr sowie die Internetseite www.education.fr.

Berufskundliche Informationen zu Berufsbild, Tätigkeiten, Ausbildung etc. finden sich unter www.onisep.fr

Weitere Informationen finden sich beim Französischen Fremdenverkehrsamt (deutsch) http://de.franceguide.com/

Ansprechpartner

Westdeutscher Handwerkskammertag

Sternwartstraße 27–29

40223 Düsseldorf

Telefon: (02 11) 30 07-700

Telefax: (02 11) 30 07-900

E-Mail: whkt@handwerk-nrw.de

Handwerkskammer Aachen

Sandkaulbach 21

52062 Aachen

Tel.: (02 41) 471-167/-168

Handwerkskammer Südwestfalen

Brückenplatz 1

59821 Arnsberg

Tel.: (0 29 31) 877-146

Handwerkskammer OWL zu Bielefeld

Fasanenstraße 24

33607 Bielefeld

Tel.: (05 21) 56 08-311

Handwerkskammer Dortmund

Reinoldistraße 7–9

44135 Dortmund

Tel.: (02 31) 54 93-333

Handwerkskammer Düsseldorf

Georg-Schulhoff-Platz 1

40221 Düsseldorf

Tel.: (02 11) 87 95-632

Handwerkskammer zu Köln

Heumarkt 12

50667 Köln

Tel.: (02 21) 20 22-251/-344

Handwerkskammer Münster

Echelmeyerstraße 1–2

48163 Münster

Tel.: (02 51) 705-14 60

Bildungszentrum des Baugewerbes Düsseldorf

Auf'm Tetelberg 13

40221 Düsseldorf

Tel.: (02 11) 9 12 87-0

---

europa entdecken

europa entdecken

WESTDEUTSCHER HANDWERKSKAMMERTAG