

Arbeiten in Frankreich

Arbeiten in Frankreich

Andere Länder, andere Sitten, andere Mentalität

Ich habe in den 1980er-Jahren an der Technischen Universität München-Weihenstephan Oecotrophologie studiert und mich während des Studiums auf die Tätigkeit in der Ernährungsberatung vorbereitet. Mitte der 1990er-Jahre zog ich aus familiären Gründen nach Frankreich und gab meine freiberufliche Tätigkeit als Ernährungsberaterin in München auf. Von Bayern in die Bretagne! Frische Brise und wechselhaftes Wetter – so würde ich meine Anfangszeit in Frankreich beschreiben. Französisch lernen, eine andere Kultur verstehen, eine komplizierte Rechtschreibung und Telefonieren auf Französisch. Andere Länder, andere Sitten und eine andere Mentalität! Sonntägliche Familienessen, die sich über halbe Tage hinziehen. Kleine Kinder, die im Restaurant mit Hingabe Meeresschnecken essen. Endlose Gespräche über Essen. Berufstätige, figurbewusste Frauen (nicht selten mit drei und mehr Kindern), die ihren Nachwuchs, ihr Gewicht und ihre Küche managen. Mütter, die ihre Kinder außerhalb der Mahlzeiten nicht an den Kühlschrank lassen. Gastronomie im Rang von Kunst, und an Campingtischen essende Franzosen am Straßenrand, just zur Mittagszeit. Im Sinne der Integration (und weil es mir an Sprachkompetenz fehlte) machte ich mich erst mal so richtig ans Kochen. Das kam mir später in unserem Café-Restaurant *A Casarella* in Pigna auf Korsika zugute. Auch wenn Franzosen den Verfall der Sitten beim Essen beklagen. *Les repas, c'est sacré*, sagen sie, was übersetzt so viel heißt wie: Mahlzeiten sind den Franzosen heilig. Franzosen legen Wert auf geregelte Mahlzeiten und das am liebsten in Gesellschaft. Frankreich hat auf diesem Gebiet Vorbildcharakter! Kinder bekommen am Vormittag und am Nachmittag einen *Goûter*. Geschmackserziehung ist ein wichtiges Anliegen. Mittags gibt es in der Schule Menüs mit drei Gängen und im College meiner Tochter patrouillierte die Direktorin durch den Speisesaal, um sicherzustellen, dass die Jugendlichen auch *équilibrés* (ausgewogen) essen. Süßigkeiten- und Getränkeautomaten sind in den Schulen verboten, und für Franzosen bedeutet gesunde Ernährung „Cuisine maison“ (hausgemacht), Qualitätslebensmittel vom Markt, einen festen Mahlzeitenrhythmus und gemeinsame Mahlzeiten. Beliebte Ernährungsthemen sind „Detox“, „ventre plat“ („flacher Bauch“, der auch intestinales Wohlbefinden einschließt), Unverträglichkeiten aller Art, besonders Gluten, und natürlich Abnehmen!

„Nutritionniste allemande“ – en France

Mit einer Zusatzausbildung als NLP-Practitioner und guten Französischkenntnissen bot ich Ende der 1990er-Jahre Abnehmekurse an. Zur gleichen Zeit unterstützte ich meinen Mann in unserem Café-Restaurant *A Casarella* auf Korsika. Vor drei Jahren gab ich die Geschäftsführung im *A Casarella* auf und konzentriere mich seither auf meine Tätigkeit im Bereich Ernährungsberatung und Gesundheitserziehung. Meine aktuellen Schwerpunkte sind Gewichtsmanagement und themenbezogene praktische Ateliers wie Darmgesundheit und „Alimentation bioactive“, (m)eine französische Version der Vollwerternährung. Ich positioniere mich als „Nutritionniste allemande“ mit Geschäftssitz in Frankreich. Meine Dienste biete ich auf Französisch und Deutsch an, in Frankreich und in Deutschland. Bei einer Ausweitung meiner Tätigkeit auf Ernährungstherapie würde ich eine Erlaubnis der zuständigen Behörden beantragen und eine Berufshaftpflicht abschließen. Der „Code de la Santé Publique“ sieht prinzipiell eine Regelung für eine individuelle Anerkennung ausländischer Diplome im Bereich der Diätberatung vor. Ich habe bisher keinen

Antrag gestellt und daher keine Erfahrung mit dem Anerkennungsverfahren.

Ernährungsberatung und Ernährungstherapie in Frankreich

Im Bereich der Ernährungsberatung bieten verschiedene Berufsgruppen ihre Dienste an. Es gibt meines Wissens keine Ausbildung, die dem Studium der Oecotrophologie entspricht, allerdings zunehmend Masterstudiengänge im Ernährungsbereich. Die Bezeichnung „Nutritionniste“ ist gesetzlich nicht geregelt. Sie wird von Personen verwendet, die eine Ausbildung in Ernährung haben (Mediziner, Ingenieure, Diätassistenten). Man findet Begriffe wie „Diététicien-Nutritionniste“, „Médecin-Nutritionniste“, „Nutritionniste“, „Naturopathe-Nutritionniste“, „Coach en nutrition“ und „Diététicien“. Der Beruf der Diätassistenten und die Berufsbezeichnung „Diététicien“ sind seit 2007 geregelt. Es handelt sich um einen reglementierten paramedizinischen Beruf. Nach einer zweijährigen Ausbildung (*BTS diététique* oder *DUT génie biologique option diététique*) erhalten Diätassistenten eine Zulassung mit Registrierung. Die Bestrebungen gehen in Richtung einer dreijährigen akademischen Ausbildung mit verbindlichem Curriculum.

Der *Code de la Santé publique* regelt die Ausübung des Berufs des Diätassistenten und sieht vor, dass entsprechende staatliche Autoritäten (Article L4371-4) individuell den Zugang zum Beruf des Diätassistenten unter bestimmten Voraussetzungen erlauben können. Betroffen sind davon z.B. Ingenieure mit Zusatzausbildung im Ernährungsbereich, Personen mit spezialisierten Masterstudienabschlüssen oder mit „brevet de techniciens ou du brevet de techniciens supérieur de diététique“ und mit Universitätsdiplomen im Bereich „spécialité biologie appliquée ou génie biologique, option diététique“ und möglicherweise auch Oecotrophologen.

Laut Auskunft der *Association Française des Diététiciens Nutritionnistes* (AFDN) sind die *Directions régionales de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale* (DRGSCS) und die Präfektur im Wohngebiet als genehmigende Behörden zuständig. Eine Auflistung der nötigen Unterlagen findet man im Internet.

Neben Antragsformular, Kopie des Personalausweises, Kopie des Diploms, Bestätigungen über berufsbegleitende Weiterbildungen, berufliche Erfahrungen und Führungszeugnis ist eine Bestätigung über das Niveau der Ausbildung, die unterrichteten Studienfächer und die Unterrichtsstundenanzahl – geordnet nach Studienjahr – ebenso nötig wie Praktika. Da es sich beim Oecotrophologen um einen nicht reglementierten Beruf handelt, ist auch der Nachweis über eine mindestens zweijährige Berufstätigkeit in den vergangenen zehn Jahren nötig (aliquot bei Teilzeitarbeit). Alle Unterlagen müssen von einem vereidigten Übersetzer in die französische Sprache übersetzt werden. Wenn die Behörde die Ausübung des Berufs genehmigt, kann der Kandidat den Beruf des Diätassistenten ausüben bzw. diesem gleichgestellt werden, sich ins Register ADELI aufnehmen lassen und bewegt sich damit in einem klaren gesetzlichen Rahmen. Detaillierte Informationen finden sich auf den Seiten der *Agence Régionale de Santé*.

Einstellung auf die neuen Kunden

Wer sich als Oecotrophologe oder Ernährungswissenschaftler auf die Arbeit in Frankreich vorbereiten will, dem empfehle ich zur kulturellen Einstimmung Claude Fischler (Sozialwissenschaftliche Studien zu Ernährung, Nahrung und Essen) und Jean-Claude Kaufmann. Letzterer hat sich „oecotrophologischer Themen“ wie „Mit Leib und Seele: Theorie der Haushaltstätigkeit“ oder „Kochende Leidenschaft: Soziologie vom Kochen und Essen“ angenommen. Zur sprachlichen und inhaltlichen Vorbereitung auf Ernährungsberatung in Frankreich bietet sich das *Centre national d'enseignement à distance* (CNED)

an. Hier werden interessante Fern-Weiterbildungskurse angeboten. Im Bereich Ernährung gibt es einen zweijährigen berufsbegleitenden Fern-Kurs *DU (diplômes universitaires) en nutrition et maladies métaboliques* mit folgenden Modulen:

- Alimentation en situations physiologiques
- Diabète
- Diététique pratique
- Nutrition et maladies cardiovasculaires – cancers – syndrome métabolique
- Nutrition et métabolisme
- Obésité et troubles du comportement alimentaire
- Micronutriments

Man kann die Module einzeln belegen. Ich habe „Nutrition et métabolisme“ als Auffrischkurs gemacht und mit einer Fallstudie abgeschlossen. Die Inhalte sind sehr klar aufbereitet, es gibt einen Zugang zur Online-Bibliothek und einen Betreuer. Wer alle Module erfolgreich bearbeitet und an Präsenzseminaren teilnimmt, kann auch das Diplom erwerben. Das Diplom ersetzt aber nicht das Anerkennungsverfahren. Die Kurse richten sich an Mediziner, Pharmazeuten, Krankenschwestern und Hebammen.

Enfin, schlussendlich: Gute Französischkenntnisse sind notwendig, um in Frankreich arbeiten zu können. Außerdem ist sicherlich die Bereitschaft nützlich, von einem eher expliziten „deutschen“ Umgangsstil in eine implizite Kommunikation zu wechseln. Ein Seminar „Interkulturelles Training Frankreich“ hätte mir vor 20 Jahren wahrscheinlich sehr geholfen, mich leichter im Spannungsfeld der eigenen und der erst einmal fremden Kultur zu bewegen. Im Gesellschafts- und Arbeitsleben sind autoritäre und elitäre Strukturen in Frankreich nicht selten, und die emotionale Distanz im gesellschaftlichen Umgang war für mich durchaus gewöhnungsbedürftig. Es war herausfordernd, spannend und ich habe viel gelernt. Ich empfinde meine Zweitsprache Französisch als identitätserweiternd und bewege mich in zwei Kulturen. Zum Thema Ernährung haben sich die französische Esskultur und eine solide Küchenpraxis gesellt. Mein Umzug nach Frankreich hat mir völlig neue Horizonte eröffnet!

Ich erhebe keinen Anspruch auf Vollständigkeit der Informationen. Ich habe mich bemüht, die Fakten korrekt darzustellen, aber keinerlei praktische Erfahrung hinsichtlich des Anerkennungsverfahrens und übernehme daher keinerlei Garantien.

Links und Infos:

www.lemonde.fr/culture/article/2014/02/13/le-repas-un-art-francais_4366021_3246.html#8oiSUSrWwkqsy86b.99 (abgerufen am 11.02.2016)

Geschmackserziehung von Kleinkindern:

<http://www.mangerbouger.fr/Le-Mag/Le-coin-des-bambins/5-astuces-pour-veiller-les-papilles-de-vos-enfants> (abgerufen am 11.02.2016)

<http://www.mangerbouger.fr/Le-Mag/Le-coin-des-bambins/Construire-les-gouts-de-son-enfant-ca-s-apprend> (abgerufen am 11.02.2016)

www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=7F90219FF8728FDA776C1C0320742DBA.tpdjo06v_3?cidTexte (abgerufen am 11.02.2016)

<http://www.afdn.org/definition-dieteticien.html> (abgerufen 11.02.2016)

www.ars.paca.sante.fr/Formalites-pour-s-enregistrer.136185.0.html (abgerufen am 11.02.2016)

www.cned.fr/etudiant/cursus-universitaire/du (abgerufen am 11.02.2016)

http://www.fischler.fr/ClaudeFischlerPerso/Articles_-_pdf_%26_links.html(abgerufen am 11.02.2016)

von Dipl. oec. troph. Barbara Konitzer

Lieu dit Pigna

F-20220 Pigna

contact@webnutrition.fr