

BIG:AUSBILDER AKTUELL



BERUFE IM GASTGEWERBE INFORMATIONEN FÜR AUSBILDER



Als Dankeschön für die gute schulische Ausbildung hat eine FHG-Klasse für die Lehrer in Bad Überkingen einen festlichen Abend ausgerichtet. Dabei genossen Gastgeber und Gäste gemeinsam ein 5-Gänge-Menü auf Sterne-Niveau. Ausführlicher Bericht auf der folgenden Seite.

Spitzenklasse beginnt bei der Ausbildung

Baden-Württemberg spielt mit zwei speziellen Modellen für Abiturienten bundesweit eine führende Rolle

Mit speziellen Modellen für Abiturienten gewinnt das baden-württembergische Gastgewerbe Führungsnachwuchs und unterstreicht seinen erstklassigen Qualitätsanspruch. Die Standardausbildung wird dabei durch eine Zusatzqualifikation in den Bereichen Management und Fremdsprachen ergänzt. Die Krönung sind das Zertifikat „Europaqualifikation“ für Hotelfachleute sowie ein Berufsakademie-Diplom für die nach dem FHG-Modell ausgebildeten Köche und Restaurantfachleute.

Das baden-württembergische Gastgewerbe zieht mit den einzigartigen Modellen stark motivierte Nachwuchskräfte aus ganz Deutschland an. Seit dem Start vor rund 10 Jahren haben bereits über 1000 Abiturienten ihre Ausbildung mit Zusatzqualifikation abgeschlossen. Die Zahl der Absolventen ist stabil mit immer noch leicht steigender Tendenz. In Bad Überkingen machen in diesem Jahr 20 Köche, 25 Restaurantfachleute und 55 Hotelfachleute ihren Abschluss mit Zusatzqualifikation. In Calw sind es 26, in Tettmang 17 Hotelfachleute. Im Gegensatz zu den gewöhnlichen Fachklas-



Nach dem Abschluss „Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement“ und Berufspraxis im Ausland haben Elke Maucher und Anna Peter (Zweite und Dritte von links) im Mai an der DEHOGA-Akademie Bad Überkingen mit Bravour die abschließende Prüfung für das Zertifikat „Europaqualifikation“ abgelegt. Mit abgebildet ist der Prüfungsausschuss: links Sigurd Henßinger, rechts Anke Holtmann und Heinrich Bartels. Elke Maucher berichtete auf Englisch über ihre Tätigkeit im „Carton House Hotel Maynooth“ in Dublin. Anna Peter stellte auf Spanisch ihren Arbeitgeber in Marbella vor: das „Gran Hotel Guadalpin Puertoe Banús“. Dem einstündigen Prüfungsgespräch in der Fremdsprache folgte ein Fachgespräch auf Deutsch. Beide empfehlen das Ausbildungskonzept „Hotelfachmann/-frau mit Europaqualifikation“ uneingeschränkt.

sen gibt es in den reinen Abiturientenklassen so gut wie keine Abbrecher. Der Wegfall allgemeinbildender Fächer zugunsten von fachlicher Vertiefung und von Fremdsprachen findet bei den Auszubildenden starken Zuspruch. Die Rückmeldungen von den Lehrbetrieben sind ebenfalls sehr positiv. Das Ausbildungsplus wird unabhängig vom ebenfalls abgelegten Standard-Abschluss in einer

weiteren Prüfung examiniert und von der IHK als Zusatzqualifikation attestiert.

SERVICE

Details zu den Ausbildungsgängen für Abiturienten erfahren Sie unter:
www.dehoga-akademie.de
www.fhg-ev.de
www.landesberufsschule.de

■ Prüfungstraining und Dankeschön an die Lehrer mit Menü auf Sterne-Niveau

Motivierte Nachwuchskräfte, die den schulischen Teil ihrer Ausbildung als wertvoll empfinden, zeigen am Ende gerne Dankbarkeit. Eine FHG-Abschlussklasse hat die Lehrer in Bad Überkingen mit einem kulinarischen Abend verwöhnt, der für alle Akteure zugleich ein gutes letztes Training für die bevorstehende Abschlussprüfung war.

Die Zubereitung mit erstaunlichen Schwierigkeitsgraden bedeutete für die insgesamt 26 angehenden Köche und Restaurantfachleute ebenso eine große Herausforderung wie eine Besonderheit beim Service: Die Gastgeber wollten das 5-Gänge-Menü gemeinsam mit ihren Gästen genießen. Diese Bedingung erfüllten sie mit höchster Konzentration und beeindruckendem Tempo. Die Gäste hatten das Gefühl, hier sei ein eingespieltes Profiteam am Werk, obwohl die Schüler nur an diesem Dankeschön-Abend als komplette Restaurantmannschaft zusammengearbeitet haben.

Studiendirektor Sigurd Henßinger bescheinigt der Gesamtleistung bei dieser bislang einzigartigen Abschlussveranstaltung „Sterne-Niveau“. Den Schülern geben die zahlreichen Komplimente der begeisterten Lehrer einen zusätzlichen Motivationsschub für die praktische Prüfung.



Dieser Kleidungsstil verdeutlicht, wie hoch die Azubis ihre Messlatte gesetzt hatten.



Kreativität und vorbildliche Teamarbeit beim Anrichten der Vorspeise.



Professionelles Niveau am Ende der Ausbildung.

DAS DANKESCHÖN-MENÜ

Terrine vom Kalbstafelspitz
mit Meerrettichschaum
und Rote Bete

Tomatenessenz mit Riesengarnele

Lachsforelle mit Koriandermayonnaise,
Enokipilzen und Trüffelspinat

Rinderfilet mit Olivenjus, geschmortem
Kopfsalat, Rotweinschalotten
und Vanille-Mais-Ravioli

Rhabarbertörtchen mit marinierten
Erdbeeren, Schokoladenmousse und
Champagnereis

■ Hermann-Bareiss-Preis: Hochkarätige Fortbildung als Belohnung für die Besten

Hermann Bareiss hat die beiden besten Absolventen der Ausbildung nach dem FHG-Konzept im Jahr 2006 erstmals mit dem von ihm gestifteten Preis belohnt. Die als hochkarätiges Fortbildungsstipendiat mit jeweils 2000 Euro bewertete Auszeichnung ermöglichte der Restaurantfachfrau Anna Carstens (Ausbildungsbetrieb: Hotel „Bareiss“,

Baiersbronn-Mittelaltal)) ein Praktikum im 3-Sterne-Restaurant „Residenz“ von Heinz Winkler in Aschau. Als bester Koch bekam Daniel Hormann (Ausbildungsbetrieb: „Colombi“-Hotel, Freiburg) Gelegenheit, an der Seite des Witzigmann-Schülers Roland Trettl in dessen Restaurant „Ikarus“ auf dem Salzburger Flughafen zu arbeiten.

Außerdem waren die Preisträger im Anschluß an ihr Praktikum zusammen mit ihrem Partnern zu einem festlichen Abendessen im jeweiligen Haus eingeladen. Praktika in diesen Topbetrieben sind äußerst begehrt und bedeuten für Berufsanfänger eine besondere Auszeichnung. In diesem Jahr wird der Hermann-Bareiss-Preis erneut vergeben.



Daniel Hormann (ganz links) mit Roland Trettl, der ihm interessante Einblicke in sein kulinarisches Erfolgskonzept vermittelte.

Anna Carstens erlebte bei Heinz Winkler und seinem Restaurantleiter Fabrice Kieffer, was Service auf höchstem Niveau bedeutet.





Höchst beeindruckt von der hervorragenden Leistung ließ sich Ministerpräsident Günther Oettinger zusammen mit den angehenden Hotel- und Restaurantfachleuten fotografieren. Ganz links der Calwer Schulleiter, Günter Walz. Rechts daneben Fachlehrer Marcus Siebert. Ganz rechts Abteilungsleiter Jürgen Höss.

Großes Menü ohne Messer und Tische

Kochclub Nordschwarzwald und Calwer Berufsschüler begeistern Politiker in Brüssel mit ‚Flying Buffet‘

Es ist tatsächlich möglich, 650 dicht gedrängt stehende Gäste mit einem großen Menü zu verwöhnen – unter völligem Verzicht auf Messer und Tische. Die vom Kochclub Nordschwarzwald und 30 Calwer Berufsschülern in Brüssel erfolgreich praktizierte Lösung nennt sich ‚Flying Buffet‘.

Bei dieser Servierart gelangen die Menübestandteile in Form mundgerechter Happen auf kleinen Tellern zu den Gästen. Beim Neujahrsempfang der baden-württembergischen Landesvertretung in Brüssel war der Begriff

„Flying Buffet“ besonders treffend. Die angehenden Hotel- und Restaurantfachleute im zweiten Ausbildungsjahr mussten sich ihren Weg durch die Menge bahnen, indem sie die Tablettts über ihren Köpfen balancierten. So war der vierstündige Service ein erheblicher Kraftakt, der bei etlichen Beteiligten zu Muskelkater führte. Motivierend wirkten die Komplimente der begeisterten Gäste und der Wille, diese besondere Herausforderung zu meistern. Das erfolgreiche Gastspiel in Brüssel hat für die Nachwuchskräfte einen nach-

haltigen Lerneffekt. Nach dieser wertvollen Erfahrung verstehen sie jeden großen Andrang souverän zu bewältigen.

Hinter den Kulissen wirkten unter Regie von Teamchef Karl Haaf (Küchenleiter des Klinikums Nordschwarzwald, Hirsau): Thomas Kling (Küchenchef „Bad Hotel“, Bad Teinach), Karl Nafz (Küchenleiter Uni-Klinikum Tübingen), Werner Brandauer (stellvertretender Küchenleiter Klinikum Nordschwarzwald), Ludwig Rath (Küchenchef „Hotel Sonnenbühl“, Wart), Jürgen Seibold (Café und Hotel „Talblick“, Schömberg).



Die enge Küche der Brüsseler Landesvertretung war für die kulinarischen Botschafter aus Baden-Württemberg ebenso eine besondere Herausforderung wie die enorme Besucherdichte. Trotzdem hat die Verköstigung der 650 Gäste beim Neujahrsempfang hervorragend funktioniert.



■ Preisträger Fabian Kopf hat mit besserem Service den Umsatz gesteigert



Fabian Kopf freut sich mit Fachlehrer Wilfried Keller (links) und Schulleiter Harald Sell über seinen Erfolg und die Belohnung: einen Gutschein für einen Aufenthalt im Wellness-Hotel Mangler in Todtnauberg.

In Kooperation mit der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen hat die „Service-Initiative Schwarzwald“ Nachwuchskräfte in Form eines Wettbewerbes zu Verbesserungen in ihren Ausbildungsbetrieben motiviert. Den ersten Preis belegte Fabian Kopf, „Mercur-Hotel Panorama“, Freiburg. Er hatte die gewinnbringende Idee, mit einem neuen Speisen- und Getränkeangebot den Service für die Gäste im Schwimmbad zu verbessern. Sein Vorschlag bewirkte eine messbare Umsatzsteigerung.

■ Netzwerk zur Prüfungsvorbereitung: Kostenlose Seminare für Auszubildende

Mit beispielhaftem Engagement unterstützen Betriebe im DEHOGA-Kreisverband Rhein-Neckar Azubis bei der Prüfungsvorbereitung. Die kostenlosen Halbtages-Seminare bieten Inhalte, die bei der betrieblichen Ausbildung meist nur am Rande vermittelt werden können. Nachfolgend die Themen, Termine und Seminarleiter:

13. Juni: „Weine der Welt“

„Strahlenberger Hof“, Schriesheim
Susanne Schneider (Tel. 06203/63076)

19. Juni: „Praktische Prüfungsvorbereitung“

„Sickingen Hof“, Walldorf
Antje Walter (Tel. 06227/8310)

12. September: „Kaffee vom Anbau bis zur Zubereitung“

Privatrösterei Mohrbacher, Ludwigshafen
Carola Czyzewski und Monika Naumann, „Schlossrestaurant“, Schwetzingen (Tel.06202/93300)

27. September: „Cocktails and more“

„8 Grad Candy Club“, Heidelberg
Petra Jung (Tel. 0176/22801373,
Fax 06221/4385511)

10. Oktober: „Flambieren und Dekantieren“

„Die Rainbach“, Neckargemünd
Brigitte Reichart-Stalinger
(Tel. 06223/2455)
Neben der Vermittlung der praktischen

Handgriffe geht es auch darum, den Nachwuchskräften die Schwellenangst beim Arbeiten am Gast zu nehmen.

13. November: „Zubereitung kalter Saucen und Vorspeisen“

„Drehrestaurant Skyline“ im Fernmeldeturm Mannheim.
Holger Polomski (Tel. 0621/419290)
Küchen-Arbeitskleidung erforderlich

Die Seminare finden nachmittags statt und enden um 17 Uhr. Weitere Betriebe sind in diesem Netzwerk zur Ausbildungsförderung willkommen. Kontakt: Alexandra Brethauer, „Zum weißen Rössel“, Walldorf (Tel. 06227/82040).

■ Auch weniger guten Schülern eine Chance geben

Das Gastgewerbe sollte auch Schulabgängern mit weniger guten Noten die Chance einer Ausbildung geben. Dafür plädiert Christiane Fischer, Inhaberin des Hotels „Bär“ in Sinsheim und Vorsitzende der Fachgruppe für Tourismus und Hotellerie im DEHOGA-Kreisverband Rhein-Neckar. Sie beteiligt sich mit

ihrem Betrieb jedes Jahr an der Sinsheimer Lehrstellenbörse (Bild unten) und macht dabei auch im Namen des Verbandes Schülern das Gastgewerbe schmackhaft. Die Resonanz bei der jüngsten Aktion war erneut erfreulich: Das Team des Hotels „Bär“ konnte etliche Jugendliche zu Bewerbungen ermutigen.

SERVICE

ENGLISCH AM EMPFANG

Ideal für Azubis im zweiten und dritten Lehrjahr ist das für Mitgliedsbetriebe kostenlose DEHOGA-Akademie-Seminar „Englisch am Empfang“.

Termin: Donnerstag, 5. Juli

Ort: Bad Überkingen

Telefon: 07331/932500

E-Mail: info@dehoga-akademie.de

Die Teilnehmer frischen ihre Grundkenntnisse auf und werden sicherer für persönliche Gespräche (Small talk von sachlich bis charmant) und Telefonate mit englischsprachigen Gästen. Ein wichtiges Thema ist die korrekte Reservierungsannahme. Außerdem üben die Teilnehmer englische Korrespondenz.



Von links: Caroline Halter (Rezeptionschefin Hotel „Bär“), Herr Wendland (Wirtschaftsministerium Baden-Württemberg), Bürgermeister Achim Keßler (Sinsheim), Christiane Fischer (Inhaberin Hotel „Bär“, Mitglied im DEHOGA-Landesvorstand), Kerstin Ullrich (Mitarbeiterin Hotel „Bär“) und Jürgen Mohrhardt (IHK).