

Indonesische Auszubildende der Gastronomie bestehen erfolgreich

Gewinnung von ausländischen Fachkräften in der Gastronomie: Gute und sehr gute Leistungen erzielten die angehenden Restaurantfachleute und Köche durch Fleiß, engagiertes Arbeiten und Freude am Beruf.

Osterode. Ein außerordentlich guter Start zur Gewinnung von ausländischen Fachkräften in der Gastronomie gelang in Kooperation von Ausbildungsbetrieben und den Berufsbildenden Schulen II Osterode. Die ersten indonesischen Auszubildenden im Gastgewerbe haben ihre dreijährige Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.

Die duale Ausbildung erfolgte in den BBS II Osterode und für die Restaurantfachfrauen im Hotel Revita sowie für den Restaurantfachmann aus Afghanistan im Hotel Panoramic in Bad Lauterberg.

Planung von Tagesveranstaltung im ersten Prüfungsteil

Unter Einhaltung strenger Hygieneregeln fand die praktische Prüfung der Auszubildenden in den Räumlichkeiten der Gastronomie an den BBS II in Osterode statt. Passend zur Jahreszeit musste im ersten Prüfungsteil zum Thema „Snowday im Harz“ eine Tagesveranstaltung geplant werden. Neben einem winterlichen Outdoor-Programm mit Aktivitäten, Snacks und Getränken, sollte am Abend ein erlesenes 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken kreiert werden.

Verschiedene Servicearten und Fertigkeiten wurden begutachtet

Nachdem im zweiten Prüfungsteil die Prüflinge an der Bar ihr Können unter Beweis stellen mussten, wurde im dritten Prüfungsteil ein Tisch für 4 Personen für ein 3-Gänge-Menü eingedeckt sowie das benötigte Mise-en-Place bereitgestellt. Verschiedene Servicearten und Fertigkeiten wurden von den anwesen-

den Prüfern begutachtet und bewertet. Die Prüflinge im Ausbildungsberuf Koch kamen in diesem Frühjahr ausschließlich aus dem Hotel Revita aus Bad Lauterberg.

Koch-Prüflinge mussten 3-Gang-Menü zubereiten

Die jungen Männer hatten die Aufgabe, aus einem Warenkorb, bestehend aus den Zutaten für ein Pastagericht, einer Lammkeule und einem Grießflammerie, ein 3-Gang-Menü zuzubereiten.

Dabei kam es auf die Kreativität, die Rohstoffverwertung und nicht zuletzt auf einen guten Geschmackssinn an.

Hierbei zeigte sich, dass es die Auszubildenden auch in diesem Bereich besonders gut verstanden, die Lebensmittel geschickt und unter Beachtung der Küchenhygiene fantasievoll und farbenfroh zuzubereiten.

Auszubildende erzielten gute und sehr gute Leistungen

Trotz der Sprachbarrieren, dem Einleben in einen anderen Kulturkreis und die große Entfernung zu Familien und Freunden, haben die jungen Auszubildenden gute und sehr gute Leistungen erzielt. Dies spiegelt aber auch den durchgängigen Fleiß, die Disziplin, das engagierte Arbeiten und die Freude am Beruf aller an der Ausbildung beteiligten Personen wider.

Für Rückfragen zur Ausbildung ist Frau Dathe von der BBS2 Ansprechpartnerin. Erreichbar ist sie per E-Mail unter a_dathe@bbsosterode.de oder telefonisch unter 05522 9093 224.



Abschlussprüfung der Restaurantfachfrauen und -männer.

FOTO: BBS2 OSTERODE



Menüdarbietung: Abschlussprüfung Gastronomie.

FOTO: BBS2 OSTERODE



Einer der auszubildenden Köche während der Abschlussprüfung bei der Zubereitung.

FOTO: BBS2 OSTERODE