

Sie kochen, backen und servieren

40 Jugendliche der achten bis zehnten Klasse bekommen beim Aktionstag Einblicke in die Bereiche Restaurant, Hotel und Küche

Von Sophie Stange

ZEVEN. „Darf es noch etwas bei Ihnen sein?“, fragt Christopher Ahrens höflich seinen Gast. Ein kurzes Nicken und schon serviert er den nächsten Gang – Kekse, Schaummäuse und Schokolade. Mit diesem eher ungewöhnlichen Gericht haben 40 Jugendliche im Kivinan-Bildungszentrum das Servieren geübt. Beim jüngsten Berufsorientierungstag bekommen sie Einblicke in den Gastronomiebereich.

Eis herstellen, Bratkartoffeln zubereiten, Kräuter erkennen und den Tisch richtig decken: Das und vieles mehr lernen 40 Jugendliche der achten bis zehnten Klassen der allgemeinbildenden Schulen aus der Region im Kivinan Bildungszentrum.

Elf Stationen sind beim Berufsorientierungstag aufgebaut: Alles dreht sich rund um das Kochen, Backen und Servieren. Auszubildende im dritten Lehrjahr erklären den Schülern, was es im Gastronomiebereich zu beachten gilt. Es wird nicht nur gezeigt, in welcher Hand das Tablett gehalten

werden sollte, wie die Lebensmittel auf dem Teller positioniert werden müssen, sondern auch, was im Umgang mit einem Gast zu beachten ist. „Es macht Spaß, die einzelnen Stationen zu durchlaufen und sich selbst auszuprobieren“, sagt Christopher Ahrens. Sein Interesse an der Gastronomie wurde bereits durch ein Praktikum in der Küche geweckt. „Ich könnte mir vorstellen, später einmal als Koch oder aber im Service zu arbeiten“, so der 14-Jährige aus Sittensen.

Zum dritten Mal

Doch nicht alle Schüler wissen bereits, was sie später einmal für einen Beruf erlernen wollen, und genau dort will der Aktionstag anknüpfen. Die Berufsorientierung in den Bereichen Restaurant, Hotel und Küche wird bereits zum dritten Mal in Zusammenarbeit mit den Kreisverbänden des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA) und den gastronomischen Ausbildungsbetrieben der Region im Kivinan Bildungszentrum durchgeführt.

„Wir möchten den Schülern zeigen, welche Ausbildungsmöglichkeiten es in der Gastronomie gibt“, sagt der Schulleiter des „Ki-



Erst haben sie die Zutaten für das Eis zubereitet, dann tat die Maschine den Rest: Fedai Alptekin (links) und Diana Kroo durchlaufen den gastronomischen Parcours im Kivinan Bildungszentrum. Foto Stange

vinan“, Eckhard Warnken. Bei vielen Jugendlichen sei das Interesse, in dieser Branche eine Ausbildung zu beginnen, in den letzten Jahren eher gering, so Warnken. Der Aktionstag will versuchen, gegenzulenken und das Interesse wieder zu wecken.

Einen Einblick in einen Gastronomiebetrieb haben die Jugendlichen ebenfalls bekommen:

So haben sie in verschiedenen Gruppen beispielsweise das „Ringhotel Paulsen“ in Zeven, „Röhrs Gasthof“ in Sottrum oder den „Waldhof“ in Unterstedt besucht. Dort haben sie einen Blick hinter die Kulissen gewagt und sich von Auszubildenden vor Ort den Arbeitsalltag erklären lassen.

„Im Dienstleistungsbereich tätig zu sein, ist ein harter Job. Vie-

le halten dem Druck nicht Stand. Zudem muss gearbeitet werden, wenn andere frei haben“, sagt Warnken.

Doch es könne sich auch lohnen, wie die Auszubildende Marcena Noack findet: „Lob und Trinkgeld der Gäste sind mein Ansporn, als Hotelfachfrau zu arbeiten. Und vor allem findet man immer einen Job.“