

Experten der regionalen Gastronomie und Hotellerie im Intensivkurs mit elf Schülern

Am 17., 18. und 19. Oktober 2011 trafen acht Schülerinnen und drei Schüler aus dem Raum Königstein und Umgebung mit Fachleuten des heimischen Gastgewerbes zusammen und absolvierten das Schülertraining mit dem Motto „Durch guten Geschmack überzeugen“.

Tag 1 „Meisterhaft kochen“ im Elbhotel Bad Schandau



Kochen mit Herrn Oehme, dem Chefkoch des Elbhotel Bad Schandau, stand am ersten Tag des Schülertrainings auf dem Plan.



Die Aufgabe war, fangfrische Forellen zu verarbeiten und zuzubereiten.



Vor dem Würzen, Panieren und Braten müssen die Fische ausgenommen werden.



Als Beilage zur Forelle wurden Kartoffeln und frischer Salat zubereitet.



Mit Restaurantfachfrau Frau Illgen wurde das fachgerechte Eindecken der Tische geübt - von der Tischdecke, über die Dekoration, bis zu den richtigen Gläsern und Bestecken.



Zum Essen konnten die selbst zubereiteten Fruchtcocktails serviert werden.

Tag 2 „Stilvoll auftreten“ im Hotel Elbiente Rathen

„Guter Geschmack“ wird im Gastgewerbe nicht nur bei der Zubereitung von Speisen und Getränken bewiesen, sondern auch durch das äußere Erscheinungsbild.



Im Hotel Elbiente wurde alles Wichtige über stilvolles Auftreten und gute Umgangsformen gelernt.



Mit Image- und Knigge-Expertin Frau Pfenniger wurden die Themen Körperhaltung, Gesprächsführung und gutes Benehmen, bearbeitet.



Es gab Beratung zu Style, Frisur, Farben und Kleidung,



Anleitungen zur Haut- und Nagelpflege und dezenter Makeup-Verwendung.



Mit Ausbilder Herrn Ritschel konnten die jungen Männer das Binden einer Krawatte üben und Grundlagen zur Schuhpflege lernen.



Denn beim Umgang mit Menschen gilt es stets gut gekleidet und gepflegt von Kopf bis Fuß zu sein.

Tag 3 „Gäste verwöhnen“ im Hotel Elbschlösschen Rathen

Am dritten Tag wurde das Bewirten von Gästen vertieft und in das Housekeeping eingeführt.



Jede Gruppe hatte einen Tisch passend zu einem bestimmten Menü einzudecken.



Dazu sollten verschiedene Dekorationsmöglichkeiten verwendet werden.



Wie es gelingt, zwei und sogar drei Teller in einer Hand zu tragen, wurde gemeinsam mit Ausbilderin Fr. Tittel geübt.



Beim Tragen und Servieren von Getränken mit einem Tablett musste einiges beachtet werden.



Erklärt und geprobt wurde, wie es Hotelfachleuten gelingt, zwei Betten inkl. Kopfkissen in nur zwei Minuten zu beziehen.



In einer Hotelwäscherei wird gewaschen und gebügelt. Am Beispiel des Bademantels wurde das richtige Zusammenlegen gezeigt.

Zum Abschluss wurden in Gruppen Fotocollagen des Schülertrainings erstellt und präsentiert. Einen herzlichen Dank an das Elbhotel Bad Schandau, das Hotel Elbiente Rathen und das Hotel Elbschlösschen Rathen für die Unterstützung des Vorhabens!

Hintergrund

Seit Juni 2011 wurden im Projekt „Durch guten Geschmack überzeugen“ für 114 Schülerinnen und Schüler des Landkreises Sächsische Schweiz Osterzgebirge neun Schülerkurse Gästebewirtung/Umgangsformen durchgeführt.

Wer sich intensiver mit den Themen auseinandersetzen wollte, erhielt dazu die Gelegenheit in dem 3-tägigen Schülertraining.

Dadurch konnten die Jugendlichen das stilvolle Empfangen von Gästen erlernen und die Arbeitswelt der Hotellerie und Gastronomie miterleben.

Vorgestellt wurden die Berufe Köchin/Koch, Hotelfachfrau/-mann und Restaurantfachfrau/-mann.

Zum Abschluss erhielten alle Teilnehmer ein Zertifikat und ein Angebot zum Praktikum in einem Hotel/Restaurant.

Projektleitung: T.O.P. - Gesellschaft für angewandte Arbeitswissenschaften mbH, Heidenau.

Kooperationspartner: DEHOGA Sachsen Regionalverband Sächsische Schweiz e.V.

Ein Projekt im Rahmen von STÄRKEN vor Ort. Förderung durch: Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ); Europäischer Sozialfonds (ESF), Europäische Union.

STÄRKEN 

ist ein
Programm vom



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

gefördert aus
Mitteln des



Kontakt:

T.O.P. - Gesellschaft für angewandte Arbeitswissenschaften mbH

Siegfried-Rädel-Str. 6, 01809 Heidenau

Tel.: 03529-518452

www.top-heidenau.de

info@top-heidenau.de