

Am „runden Tisch“

Gastronomie, IHK-Prüfer und Berufsschule im Austausch

ROTHENBURG – Auf großes Interesse stieß in diesem Jahr der „Runde Tisch der Gastronomen“, an welchem Vertreter der Ausbildungsbetriebe, Prüfer der IHK und Lehrkräfte des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums ins Gespräch kamen und sich austauschten.

Das Fachbereichsleiterteam Maria Middendorf und Andreas Bonk begrüßten Ausbilder aus dem Wildbad Burgbernheim, der Villa Mittermeier und dem Hotel Sonne in Rothenburg, dem Kurhotel Pyramide und dem Arvena Reichsstadthotel in Bad Windsheim sowie dem Landgasthof "Zur Krone". Selbst aus dem Fränkischen Seenland hatten sich Ausbilder aus dem Strandhotel Seehof in Langlau und dem Adlerbräu in Gunzenhausen auf den Weg nach Rothenburg gemacht.

Jeder Vierte mit Sprachproblemen

Derzeit werden in Rothenburg im Ernährungsbereich 235 Schüler unterrichtet, unter ihnen sind 8 Fleischer und Fleischereifachverkäuferinnen. Von den 227 Gastronomiestudenten wird je ein Drittel zu Hotel- und Restaurantfachleuten, zu Köchen und zu Systemgastronomen ausgebil-

det. 61 der Auszubildenden haben einen Migrationshintergrund oder kommen aus einem EU-Land, um in Franken eine Ausbildung zu absolvieren. Jeder vierte Schüler kämpft mit Sprachproblemen, so Studiendirektorin Middendorf. Trotzdem haben mehr als 90 Prozent der Schüler ihre IHK-Abschlussprüfung bestanden, wenngleich die Ergebnisse im Schnitt zwischen 3 und 4 liegen.

Die Prüfungen, gerade im theoretischen Bereich, könnten besser ausfallen, darüber war man sich einig, bekämen Schüler, die eine andere Sprache als Deutsch als Muttersprache haben, mehr Zeit zur Erledigung der Prüfungsaufgaben. Hier gilt es noch viele Hürden zu überwinden. Es wurde zudem angeregt, die Prüfungen von ihrem Anspruch her zwar nicht leichter, aber in vereinfachter Sprache zu gestalten: Schließlich handelt es sich bei einer IHK-Abschlussprüfung nicht um eine sprachliche, sondern um eine fachliche Prüfung.

„Wir sprechen in der Küche inzwischen Englisch“, war aus einem renommierten Rothenburger Ausbildungsbetrieb zu hören, den international wie die Gastronomie sind auch deren Mitarbeiter. Und: Wir müssen „out of the box“ denken, wenn es um



In der Rothenburger Berufsschule: „Runder Tisch der Gastronomen“ in eckiger Formation.

Fotos: Schwandt

die Ausbildung vom jungen Menschen geht und diese individuell fördern. Leider würden in der Gastronomie immer nur auf die negativen Aspekte, wie ungünstige Arbeitszeiten oder die bescheidene Entlohnung verwiesen. Dabei eröffneten gastronomische Berufe alle Möglichkeiten – weltweit.

Die Berufsschule arbeitet bereits intensiv an der Begleitung von Schülern, die aufgrund sprachlicher Defizite dem Unterrichtsgeschehen nur schwer folgen können: mit ihnen wird regelmäßig der aktuelle Fachtheorie- und BWL-Stoff nachgearbeitet. Dazu soll eine zweijährige Berufsausbildung eingeführt werden, die zunächst einen einfacheren Abschluss zur Service-Fachkraft oder zur Fachkraft der Küche ermöglicht. Eine Anschlussausbildung zur Restaurant- bzw. Hotelfachfrau oder zum Koch kann jederzeit erfolgen.

Neuordnung kommt

Voraussichtlich 2022 wird die Neuordnung der Gastronomischen Berufe abgeschlossen sein und ein neuer kompetenz- und lernfeldorientierter Lehrplan eingeführt werden. Diskussionen gibt es noch über die Inhalte der Abschlussprüfungen: Während die schriftliche Theorieprüfung bundesweit einheitlich gestellt wird, nimmt die praktische Prüfung bisher

auf die regionalen Gegebenheiten Rücksicht. Änderungen sind angedacht, aber noch nicht entschieden. Auch sollen die Ergebnisse der Zwischenprüfung künftig in die Abschlussprüfungsnote eingerechnet werden.

Das drängendste Problem bleibt die Nachwuchswerbung: Die Berufsschule hatte in diesem Schuljahr bereits die Kolleginnen und Kollegen der „Zubringerschulen“ für die Berufsschulen eingeladen und ihnen die verschiedenen Ausbildungsberufe vorgestellt. Auch am Berufsinfortag ist das Staatliche Berufliche Schulzentrum vertreten und informiert gerne über Ausbildungsmöglichkeiten und die berufliche Weiterbildung. Die Berufsschule bittet um die möglichst umgehende Meldung der Ausbildungsverhältnisse an die Berufsschule, um die Klassenbildung, die Block- und Stundenpläne möglichst für alle in die Ausbildung involvierten Kräfte optimal zu gestalten.

Auch Abiturienten möchte die Gastronomie wieder verstärkt für eine Ausbildung gewinnen: Ihnen winkt eine verkürzte Lehrzeit, dazu natürlich ein sozialversichertes Ausbildungsverhältnis und ein Berufsabschluss auf der EQR-Stufe 4. Möglicherweise ist das sogar eine Alternative für „Work and Travel“, so die Ausbilder: geschultem Fachpersonal

stunden gerade während der Studenzeit lukrative Nebenjobs offen. Nicht zuletzt bietet die Gastronomie vielfältige Weiterqualifikationsmöglichkeiten, z. B. zum Hotelbetriebswirt, an.

Abschied in den Ruhestand

An der einzigen bayerischen Staatlichen Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Kissingen kann man sich in 2 Jahren zum Hotelbetriebswirt qualifizieren, dabei die Ausbildereignungsbefähigung und die Fachhochschulreife erwerben. Schulgeld wird nicht verlangt und es kann BAföG beantragt werden. Der Abschluss steht auf der EQR-Stufe 6 und entspricht damit dem Bachelor-Niveau.

Andreas Bonk, der seit 1983 an der Berufsschule unterrichtet und die Fachpraxis des Ernährungsbereichs leitet, ergriff abschließend das Wort: Er dankte für das jahrzehntelange, konstruktive Miteinander mit den Ausbildungsbetrieben und den Kollegen an der Berufsschule. Er wünschte dem „Runden Tisch der Gastronomen“, dass alle positiven Ideen und Anregungen in Erfüllung gehen mögen – im Interesse der jungen Menschen, die den Weg in die Gastronomie wählen. Er selbst verabschiedet sich zum Halbjahr in den wohlverdienten Ruhestand. -sw-



Leiten den Gedankenaustausch: Maria Middendorf (links) und Andreas Bonk.