

Eine kulinarische Reise um die Welt

Maria-Merian-Schule informierte über Ausbildungsberufe in Gastronomie und Hotellerie



Auch die Küche Frankreichs stand auf dem Programm.

Foto: Maria-Merian-Schule

Waiblingen.

Real- und Gemeinschaftsschüler bereiten Frühlingsrollen, Burger und Flammkuchen zu: Einen Tag lang lernen sie unter dem Motto „Food around the world“ an der Maria-Merian-Schule bei Vorträgen und Kochübungen die Ausbildungsmöglichkeiten in der Hotel- und Gastronomiebranche kennen.

Die Maria-Merian-Schule hat über Ausbildungsberufe in der Gastronomie und Hotellerie informiert und zu einer kulinarischen Reise um die Welt eingeladen. Das war laut einer Pressemitteilung der Schule bereits zu Beginn zu erkennen: „Bonjour - bienvenue dans notre cuisine française“, bekam eine Gruppe der Erich-Küstner-Schule Weinstadt direkt am Anfang der Veranstaltung „Food around the world“ zu hören. So begrüßte sie Jérémy, der an der Maria-Merian-Schule eine Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe macht.

Gastronomie als Tür zur Welt

Einen Tag lang hatten Schüler der Werk-, Real- und Gemeinschaftsschulen des Rems-Murr-Kreises Gelegenheit, die Ausbildungsmöglichkeiten in der Hotellerie und Gastronomie kennenzulernen – ganz nach dem Motto: Eine Ausbildung in der Gastronomie öffnet die Tür zur ganzen Welt. Jéré-

my selbst ist das beste Beispiel dafür: „Nach einem Freiwilligen Sozialen Jahr in Island habe ich mich entschieden, eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie zu machen, da ich dann überall auf der Welt arbeiten kann“, wird er in der Mitteilung zitiert.

Neben der Zubereitung von Frühlingsrollen, Burgern und einem Flammkuchen „Elsässer Art“ lernten die Schüler beispielsweise, wie man einen Tisch richtig eindeckt. Darüber hinaus informierten sie sich bei Vorträgen und im direkten Austausch mit Auszubildenden über die Berufe Koch, Hotelfachmann, Fachkraft im Gastgewerbe sowie Fachmann Systemgastronomie und Restaurantfachmann.

Jugendliche für Berufe gewinnen

„Mit der Veranstaltung wollen wir die Jugendlichen auf die Berufe in der Hotellerie und Gastronomie aufmerksam machen und sie für diese gewinnen“, so Carmen Rotaru, die Abteilungsleiterin für die Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe der Schule. Außerdem sollten Perspektiven der Ausbildung aufgezeigt werden.

Einblicke in die Berufe erhielten die Schüler zudem an den Ständen verschiedener Ausbildungsbetriebe. Im Gespräch mit Vertretern des Hotel-Restaurants „Lamm Hebsack“, des Gasthofs „Zum Ochsen“ in Kernen-Stetten, des Franchise-Unternehmens „tobi's“ sowie der Deutschen Bahn konnten sie Kontakte für eine mögliche berufliche Zukunft knüpfen.