

DerWesten - 05.02.2009

<http://www.derwesten.de/nachrichten/nachrichten/staedte/oberhausen/2009/2/5/news-109771328/detail.html>**AUSBILDUNG****Sprungbrett Service****NRZ** Oberhausen, 05.02.2009, Martina NATTERMANN**Ein noch junger Lehrgang am Käthe-Kollwitz-Kolleg bahnt jungen Menschen den Weg in Gastronomie und Hotellerie.**

In einer guten Viertelstunde geht's zur Sache. Dann kommen rund 30 Friseur-Azubis zum Mittagessen, bevor's für sie mit dem Nachmittagsunterricht weitergeht. Viel Zeit haben die nicht – deshalb ist pünktliches Auftischen angesagt. Das macht Sarah, Dana und ihre Kolleginnen von der zweijährigen Berufsfachausbildung zur Staatlich geprüften Servicekraft nicht mehr nervös: Die Tische sind eingedeckt, die Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung brutzeln im Ofen, der Blattsalat ist schon appetitlich in flachen Glasschälchen angerichtet. Lernen unter Echtbedingungen. Das gehört zum Konzept des noch jungen Ausbildungsganges am Käthe-Kollwitz-Berufskolleg, der auch schwächeren Schülern einen Einstieg in die Berufe der Nahrungszubereitung und des Service bietet – inklusive der Chance, gleichzeitig einen mittleren Schulabschluss zu erwerben.

Im Schuljahr 2007/2008 gingen am Kollwitz-Kolleg die ersten Azubis dieses Lehrgangs an den Start. „Die Akzeptanz im Handwerk ist aber bis heute schwierig“, hat Bildungsgang-leiter Michael Lehmann festgestellt – vielfach werde wohl die Konkurrenz zu den bereits bestehenden Berufsbildern in Gastronomie und Hotellerie gefürchtet.

**Grundausbildung****in zwei Bereichen**

Dabei sei die Staatlich geprüfte Servicekraft eher so etwas wie ein Einstieg – auch für Sarah Tefs. Die 17-Jährige möchte Köchin werden – im ersten Anlauf hat's mit der Bewerbung noch nicht so geklappt. Mehrfach habe man ihr gesagt: „zu jung“. „Deshalb mach' ich jetzt erstmal Servicekraft und dann noch mein Abi nach“, sagt sie.

Ihre Kollegin Dana Farin hatte bereits eine Ausbildung im Hotelfach begonnen – dann kam eine Schwangerschaft dazwischen: „Mit kleinem Kind ist's schwierig, das mit den Wechseldiensten zeitlich hinzukriegen.“ Deshalb erstmal Servicekraft. Dazu gehört eine ausführliche Grundausbildung in zwei Bereichen: Gastronomie und Hauswirtschaft. Neben den allgemeinbildenden Fächern wie Englisch, Deutsch oder Mathe stehen als fachspezifische Lehrinhalte Imbiss-Service, Kochen, Waschen, Bügeln und Gastzimmer-Service auf dem Plan – in Theorie und Praxis. Die zweijährige Ausbildung schließt insgesamt 16 Wochen Praktika ein: „Da können die Azubis zeigen, was sie können und haben Gelegenheit, Kontakte zu

möglichen Arbeitgebern zu knüpfen“, sagt Lehmann.

Ingrid Markwaldt, Werklehrerin für den Bereich Hauswirtschaft, ist vom Konzept des neuen Bildungsgangs überzeugt: „Dass die Schüler hier eigenständig für 30 Personen Essen zubereiten, motiviert sie und stärkt ihr Selbstvertrauen. Das ist ganz entscheidend.“

#### STAATLICH GEPRÜFTE SERVICEKRAFT

Die Ausbildung im Rahmen der zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft vermittelt gehobene Allgemeinbildung, praktische und theoretische Ausbildung in Schule und Betrieben des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft. Sie führt zum mittleren Schulabschluss (FOR). Aufnahmevoraussetzungen: Hauptschulabschluss (Klasse 9 oder 10A). Infos, Beratung und Anmeldung am Samstag, 14. Februar, von 8.30 bis 12.30 Uhr, am 16./17. und 18. Februar von 12 bis 16 Uhr an der Richard-Wagner-Allee 40, 69 04 48-0