

„Live cooking“ – ein gastronomischer Trend, der es Gästen ermöglicht, Köchinnen und Köchen bei der Arbeit über die Schulter zu schauen, zu sehen und zu verstehen, wie kulinarische Hochgenüsse entstehen, könnte bald – zugegeben etwas anders verstanden - am BKW umgesetzt werden. Das BKW plant, im kommenden Schuljahr eine vollzeitschulische Ausbildung im Beruf Köchin/Koch anzubieten, bei der dann auch die praktische Ausbildung über weite Strecken in der Gastronomieküche der Schule stattfinden wird. Es soll also „live“ gekocht werden.



Die nun schon über ein Jahr andauernde Corona-Pandemie hat auf die Gastronomiebetriebe der Region besonders starke Auswirkungen. Der Lockdown stellt viele Betriebe inzwischen vor existenzielle Probleme, als Folge tun sie sich auch schwer, neue Ausbildungsverträge abzuschließen. Das BKW will zur Lösung zumindest dieses Problems beitragen und die Fachkräfteversorgung der Region auch perspektivisch durch das Vollzeitangebot unterstützen. Der Berufsbildungsausschuss der IHK Siegen hat diesem Vorhaben in seiner letzten Sitzung zugestimmt, auch weil das Konzept des BKW es den Teilnehmerinnen und Teilnehmern ermöglicht, zu einem späteren Zeitpunkt noch aus dem Vollzeitbildungsgang in eine betriebliche Ausbildung zu wechseln.

Das geplante Angebot bietet innerhalb von drei Jahren eine Ausbildung zur Köchin/zum Koch nach Rahmenlehrplan und Ausbildungsverordnung und bereitet auf die entsprechende Kammerprüfung (IHK) vor. Es soll jungen Menschen trotz Corona-Pandemie und nachteiliger Arbeitsmarktsituation den Abschluss einer Ausbildung ermöglichen. Dabei will das BKW ganz bewusst nicht als Konkurrenz zu einheimischen Ausbildungsbetrieben auftreten, sondern vielmehr versuchen, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer gastronomisch so vorzubereiten, dass ein Wechsel ins duale System der Berufsausbildung jederzeit möglich ist. Claudia Sauer, Schulleiterin des BKW, erläutert: „Mit dieser vollzeitschulischen Ausbildung möchten wir auch junge Menschen für die Gastronomie begeistern, für die eine duale Ausbildung sonst nicht oder nur schwer möglich wäre, z. B. aufgrund sprachlicher Schwierigkeiten. Auch für junge Eltern kann das Angebot interessant sein, weil sie die Betreuung ihrer Kinder während einer vollzeitschulischen Ausbildung besser organisieren können.“

„Live cooking“ ab Sommer?

Durch qualifizierte Lehrkräfte und eine modern ausgestattete Gastronomieküche kann die fachtheoretische wie die praktische Ausbildung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer am BKW sichergestellt werden. Ergänzend finden zudem im Laufe der Ausbildung mehrere Praxisphasen in Kooperationsbetrieben statt, damit die angehenden Köchinnen und Köche auch Erfahrungen in der betrieblichen Praxis sammeln können.



Die Ausbildung kann bei ausreichender Bewerberzahl und Genehmigung durch die Bezirksregierung am 18.08.2021 beginnen. Interessiert am „live cooking“? Weitere Informationen erhalten Sie unter www.berufskolleg-wittgenstein.de oder telefonisch (02751 9263-270.)