

## Die BFG19 zu Gast beim „Tag des jungen Gastgewerbes“

Der Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein-Westfalen e.V. (DEHOGA) lud am Montag, dem 17. Februar 2020 ins Romantik-Landhotel Doerr nach Feudingen, um Schülerinnen und Schülern die Berufe des Gastgewerbes in Form eines Berufserkundungstages näher zu bringen.

Die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen vornehmlich aus allgemeinbildenden Schulen Siegen-Wittgensteins. Aber auch die Berufsfachschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (BFG19) des Berufskolleg Wittgenstein folgte der Einladung zum „Tag des jungen Gastgewerbes“ und erkundete insgesamt acht Stationen, die von verschiedenen Gastronomiebetrieben der Region interessant gestaltet wurden. So konnten die Schülerinnen und Schüler zum Beispiel Einblicke ins Housekeeping bekommen, indem sie ein Hotelzimmer inspizierten, wo es verschiedene „Fehler“ zu entdecken galt (z. B. leerer Seifenspender, Lippenstiftreste am Wasserglas, Fingerabdrücke am Spiegel, vergessene Socken im Sofaspalt und natürlich auch das gerne vergessene Handy-Ladekabel).



Die Abläufe an der Rezeption wurden besprochen, Tische korrekt eingedeckt und Servietten gefaltet sowie an der Bar Cocktails gemischt – eben alles, was einem im Berufsfeld von Hotel- und Restaurantfachleuten begegnet. Der Beruf der Köchin/des Kochs konnte beim gemeinsamen Vorbereiten des Mittagessens (es gab leckeren Flammkuchen) genauer unter die Lupe genommen werden. Die Schülerinnen erfuhren von einem Koch des Hauses Doerr, welche Aufstiegschancen sich im Berufsfeld ergeben und wie abwechslungsreich die Arbeit im Gastgewerbe ist.

Ein Knigge-Kurs sorgte für erstaunte Gesichter, als sich bei Betrachtung der Essgewohnheiten herausstellte, dass der Großteil der Weltbevölkerung mit den Händen isst. Weiterhin erhielten die Schülerinnen Informationen, woran man erkennt, wann ein Tisch abgedeckt werden darf, welche Form des Glases für welches Getränk bestimmt ist und wer zuerst das Restaurant betritt.



## Die BFG19 zu Gast beim „Tag des jungen Gastgewerbes“

Das Berufskolleg Wittgenstein präsentierte sich zum Berufserkundungstag als Berufsschule für die gastgewerblichen Berufe (Servicekraft, Köchin/Koch, Hotelfach- und Restaurantfachfrau/-mann) mit einem eigenen Stand. Küchenmeister Hans-Christian Radenbach hatte vom Großmarkt verschiedene Obst- und Gemüsesorten mitgebracht, welche benannt und auch probiert werden durften. Darunter unter anderem die Sternfrucht (Karambole), die Drachenfrucht, der Hokkaido-Kürbis, Kohlrabi- und Rote-Beete-Sprossen und vieles mehr.

Ein wirklich ereignisreicher und spannender Tag, der den Jugendlichen vor Ort vielfältige Einblicke in das Berufsfeld ermöglichte und damit vielleicht zur Berufswahlentscheidung beitragen konnte.

