

Projekt im Rahmen „Praxis an Hauptschulen“

Experten an der Hauptschule in Reischach im hauswirtschaftlich-sozialen Bereich

Im November fand ein Projekt zur Berufsorientierung für die Hauswirtschaftsgruppe der 8. und 9. Klasse statt. Für die Leitung des Projektes konnte Herr Christian Birnkammer, Koch und Restaurantleiter, gewonnen werden. Dieses gliederte sich in drei Abschnitte:

1. Betriebsbesichtigung im Hotel Glöcklhofer in Burghausen am

12. November 2009

Es ist im neu erbauten Bereich ein 4-Sterne-Hotel, im Altbau ein 3-Sterne-Hotel. Frau Brandmüller, die Empfangschefin der Firma Glöcklhofer, führte durch die verschiedenen Bereiche des Hotels und stellte dabei die verschiedenen Aufgaben und Berufe im Hotel vor. An der Rezeption empfangen, beraten und betreuen Hotelfachmann-/frau bzw. Hotelkaufmann-/frau die Gäste des Hauses.



Der Rundgang startete mit dem exklusiven Sauna- und **Wellnessbereich** des Hotels, der auch öffentlich zugänglich ist. Die hier angebotenen Leistungen (Schönheitsprogramme, Spezialbehandlungen, ...) werden jedoch von einem eigenen Unternehmen angeboten.

Hotelfachmann-/frau bzw. Hotelkaufmann-/frau müssen sich in allen Abteilungen des Hotels auskennen. In der Ausbildung müssen sie in einem Ausbildungsabschnitt auch die Zimmer und Suiten reinigen und pflegen.



Von der Sauberkeit und Ausstattung waren die Schüler besonders angetan.

Durch den Restau-

rantbereich gelangt man in die Küche. Dort erklärte der stellvertretende Küchenchef seine Aufgaben und beantwortete mit seinen Mitarbeitern die Fragen der Schüler.



Kalte Küche

2. Kochen eines Festmenüs und gestalten des Tisches

Am 17. und 19 November 2009

Die Praxis fand für die 8. und 9. Klasse getrennt statt. Die Tischgestaltung spielt eine zentrale Rolle bei einem festlichen Menü.



Herr Birnkammer zeigte einschlägige Techniken in der Küche (z. B. Filetieren einer Forelle, Karamelisieren von Äpfeln, ...) und leitete die Schüler dazu an.



3. Berufsorientierung

Am 26. November 2009

Die Ausbildungsberaterin Frau Katharina Stephi (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) kam extra aus Rosenheim) angereist gab den Schülern in ihren Ausführungen einen Einblick über die Berufsausbildung der **Hauswirtschaftlerin** und deren Fortbildungsmöglichkeiten.



Herr Plankl, Hotelbesitzer in Altötting, gab Einblicke in die Berufe der Gastronomie (Koch, Hotelfachmann-/frau, Hotelkaufmann-/frau) und schilderte praxisnah die alltäglichen Anforderungen an diese Berufe (Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Teamgeist, neben den fachlichen Aspekten).

Frau Franziska Stelzl eine Auszubildende im 3. Lehrjahr zeigte auf, welche Voraussetzungen für ihren Beruf wichtig sind.

Dieses interessante Projekt war sowohl für die Referenten und den Koch- und Restaurantleiter, Herrn Birnkammer, eine positive Erfahrung als auch für die Schüler und Schülerinnen der 8. und 9. Klasse eine wertvolle Bereicherung.