

## Weiterbildung in der Gastronomie

# Gute Zukunftsaussichten

Berufe im Dienstleistungssektor haben im Allgemeinen gute Zukunftsaussichten. Die Gastronomiebranche bietet dabei – ganz nach Charakter und Neigung des Suchenden – eine Vielzahl interessanter Aus- und Weiterbildungen. Die praxisbezogenen Kurse oder auch dualen Studiengänge, beispielsweise im Bereich Management, helfen, sich weiterzuentwickeln und nicht auf der Stelle zu treten.

Motivierte und qualifizierte Mitarbeiter sind der Motor in Gastronomie und Hotellerie. Um auch nach einer erfolgreichen Ausbildung oder Existenzgründung immer auf dem neuesten Stand zu bleiben, können Mitarbeiter, Führungskräfte und Unternehmer die verschiedensten Weiterbildungsveranstaltungen besuchen. Neben dem Kennenlernen innovativer Konzepte und Neuheiten kann dabei das vorhandene Fachwissen aufpoliert und mit modernen Ansätzen erweitert werden. Nicht zuletzt erhält der Gastronom durch eine Fortbildung die

Möglichkeit, aktuelle Trends im eigenen Betrieb sicher umzusetzen und damit seinen Gästen etwas Neues zu bieten. Wer sich positiv verändert, bleibt spannend und bindet damit die Gäste langfristig ans Haus.

Interessenten können wählen zwischen Fernlehrgängen oder Präsenzangeboten von Berufsschulen, Hotelfachschulen, Hochschulen, der Dehoga Akademie oder verschiedenen privaten Anbietern. Es gibt Vollzeitlehrgänge, Wochenendseminare oder berufsbegleitende Veranstaltungen. Letztere haben den Vorteil,

dass man nebenbei noch Geld verdient. Vollzeitmaßnahmen sind hingegen in der Regel schneller abgeschlossen. Aus den verschiedenen Modellen sollte man die Variante wählen, bei der sich Beruf, Familie und Weiterbildung im individuellen Fall am besten in Einklang bringen lassen.

### Präsenzveranstaltungen

Eine Präsenzveranstaltung bringt den großen Vorteil des Kontaktes zu Lehrkräften und anderen Lehrgangsteilnehmern mit sich. Man kann bei Fragen

### Neue Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“

Passend zu den heutigen Ernährungstrends und unter Berücksichtigung von immer häufiger auftretenden Lebensmittelunverträglichkeiten, werden ebenfalls Weiterbildungen an Berufsfachschulen angeboten. Vorreiter ist hier beispielsweise die Peter-Behrens-Schule in Darmstadt: Dort wird seit Sommer 2015 die Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“ mit IHK-Abschluss angeboten. Bislang einmalig in Deutschland können angehende Köchinnen und Köche im Rahmen ihrer Ausbildung theoretische und praktische Fachkompetenz erwerben.

Die Ausbildungsinhalte entwickelten die Lehrkräfte der Schule gemeinsam mit Angelika Koebler und Norbert Walter, Inhaber des vegetarischen Restaurants „Radieschen“ in Darmstadt und Pionier auf dem Gebiet der vegetarischen Küche, auf Grundlage des von ihnen vorgelegten Rahmenlehrplanes. Anfang Juni 2016 legten die ersten 80 Schülerinnen und Schüler ihre Abschlussprüfung für die Zusatzqualifikation ab, nachdem sie sich ausführlich mit der Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte beschäftigt hatten. Ausbildungsinhalt war auch das abwechslungsreiche Kochen für Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Die Schüler kreierten unter Verwendung von Alternativprodukten wie Amarant, Bulgur, Kichererbsen, Quinoa oder Soja neue Gerichte – von Vorspeisen über Suppen bis hin zu Desserts. Für die Planung und Zubereitung der einzelnen Gänge gab Fachlehrer Thomas Rettig nur einen Warenkorb vor und ließ den Schülern anschließend Raum zum Experimentieren. Darüber hinaus standen den Auszubildenden alle Rezepte des vegetarischen Restaurants „Radieschen“ von Angelika Koebler und Norbert Walter zur Verfügung.

### Zukunftsorientierte Ernährungsform

„Viele Schülerinnen und Schüler konnten das Erlernte bereits während ihrer Ausbildungszeit in ihren Lehrbetrieben anwenden. Nun haben sie die Chance, mit ihrer qualifizierten Zusatzausbildung ein vegetarisches und veganes Restaurant als zukunftsorientierte Ernährungsform zu eröffnen“, erklärt Norbert Walter. Als Pilotprojekt mit dem Industrie- und Handelskammertag wird die Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“ für erfahrene Köche ab September 2016 ebenfalls an der Peter-Behrens-Schule angeboten. Die bedarfsorientierte Weiterbildung ist in Teilzeit möglich und hat einen Umfang von 140 Stunden, an deren Ende ein IHK-Test zum Erreichen des Zertifikats steht. Darüber hinaus wird noch an einem Fernlehrgang gearbeitet.

Angelika Koebler und Norbert Walter, die den Anstoß sowie den Rahmenlehrplan zur Zusatzqualifikation lieferten, wollten mit der Weitergabe ihres Wissen und ihrer Rezepturen den Beruf des Koches verändern und die vegetarisch-vegane Speisenzubereitung im Berufsbild verankern. „Ziel ist es, in allen Berufsschulen in Deutschland und bei Anfrage darüber hinaus die Zusatzqualifikation in der Ausbildung zu verankern“, sagt Angelika Koebler. Aktuell wird mit der Heinrich-Metzendorf-Schule in Bensheim die zweite südhessische Berufsschule für das fundierte vegetarische und vegane Ausbildungsangebot vorbereitet. Aber auch im europäischen Ausland, wie in Luxemburg und der Schweiz, gibt es eine hohe Nachfrage.

Den Stellenwert gut ausgebildeter Köche im Bereich der vegetarischen oder veganen Speisen haben bisher vor allem Großbetriebe erkannt. So möchte beispielsweise auch Rational das Thema für ihr Culinary College zusammen mit Angelika Koebler und Norbert Walter anbieten.