

„Das ist für uns ein gutes Zeichen“

Bad Salzungen – Im Staatlichen Berufsbildungszentrum (SBBZ) Bad Salzungen hatten interessierte Eltern die Gelegenheit, sich über die dort angebotenen Ausbildungsberufe zu informieren. Rund 200 Besucher fanden den Weg zum Informationsnachmittag, an dem unter anderem die Berufe der Physio- und Ergotherapeuten, der Kosmetiker und Holzbildhauer sowie der Heilerziehungs- und Kinderpfleger vorgestellt wurden. Die Interessierten verschafften sich bei den Lehrern Grundlageninformationen – beispielsweise über Zugangsvoraussetzungen, nötige Praktika und Wohnmöglichkeiten. Letztere waren vor allem den Besuchern aus Fulda und Coburg wichtig, die den weiten Weg auf sich genommen hatten. „Das ist für uns ein gutes Zeichen“, freut sich Schulleiter Andreas Schwanz. Zur Veranschaulichung der Ausbildungsberufe waren Produkte des Unterrichtsgeschehens ausgestellt.

Zeitgleich fand für die Berufsschülerinnen ein Barkeeper-Workshop statt. Der deutsche Cocktailmeister höchstpersönlich – Frank-Johannes Mehnert – lehrte die angehenden Hotel- und Restaurantfachfrauen ergänzend zu ihrer eigentlichen Ausbildung in Bar-Kunde. Der Lehrgang

erstreckt sich über 14 Tage hinweg, an denen vormittags theoretische Kenntnisse vermittelt werden. Jeweils am Nachmittag erfolgt praktischer Unterricht. Zunächst werden die Handgriffe mit Wasser geübt, woraufhin das Herstellen alkoholfreier Cocktails im Mittelpunkt steht. Diese dürfen natürlich auch verkostet werden – ebenso wie die zu späterem Zeitpunkt anstehenden alkohol-

haltigen. Dann achtet die Schulleitung selbstverständlich darauf, dass die Schülerinnen abgeholt werden. Mit dem Zusatzangebot des Barkeeper-Lehrgangs möchte das SBBZ den 15 Teilnehmerinnen auf dem Arbeitsmarkt eine zusätzliche Chance bieten. Andreas Schwanz zeigt sich zuversichtlich: „Die Theorie kann zwar schwerfallen, doch die Praxis macht den Schülerinnen viel Spaß“.

Am Ende des Lehrgangs stehen sowohl eine theoretische als auch eine praktische Prüfung an. In der Praxis sollen sowohl gängige als auch eigene Cocktails kreiert werden.

Am 20. Januar lädt das SBBZ dann zum „Tag der offenen Tür“, an dem vor allem die Schüler Inhalte präsentieren, Events anbieten, Fachkabinette geöffnet und alle Berufe vorgestellt werden. *fxr*



Die angehenden Restaurantfachfrauen hatten während des Workshops mit Frank-Johannes Mehnert sichtlich viel Freude.