

## **„Praktischer Tag“ der angehenden Betriebswirte D1/12 der Susanna Eger Schule**

Am Freitag den 10.01.2014 führten die angehenden Betriebswirte aus der Klasse D1/12 ihren „Praktischen Tag“ an der Susanna Eger Schule durch. Es war eine gelungene Durchführung der Lehrunterweisungen ganz unter dem Motto „1000 Jahre Leipzig“.

Wie im Beleg der Fachschüler, gab es für Auszubildende (gespielt von Schülern und Schülerinnen der Klasse) im Bereich Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann und Koch/Köchin jeweils angepasste Unterweisungen. Angefangen wurde in der schuleigenen Rezeption im Raum A 313. Die Ausbilderin, Sarah Wendrich, erklärte dem Auszubildenden im 2. Lehrjahr, Juri Schmidt-Rüdt, die Einzelheiten zum Thema Check-In von Hotelgästen. Der Rest der Klasse verfolgte die authentisch gespielte Szene. Hierbei handelt es sich darum, dass man dem Auszubildenden aufzeigt, wie wichtig der erste Kontakt mit dem Gast ist und was ein freundliches Lächeln bewirken kann.

Daraufhin ging es weiter in das Hotelzimmer für alle Teilnehmenden. Das eigens in der Hotelfachschule vorzufindende Hotelzimmer wurde gründlich einem Zimmercheck unterzogen. Letzte Staubreste, nicht vorhandene Notfallpläne oder aber eine Socke vom vorhergehenden Gast wurden von der Hausdame und dem Azubi bemängelt und notiert. Die begleitenden Lehrer Herr Roman Schubert und Herr Torsten Steschulat lobten die Kreativität und das Engagement der Schüler.

Da die Hotelgäste ebenfalls im Restaurant Speisen und Getränke verzehren möchten, durften Lehrunterweisungen in diesem Bereich nicht fehlen. Die angehenden Betriebswirte wollen schon jetzt erfahren, was es heißt im weiteren Berufsleben Auszubildende im Bereich Tellertragetechnik, Servietten brechen und im Tisch eindecken zu schulen. Ein passendes 4-Gang- Menü zum ausgewählten Thema „1000 Jahre Leipzig“ wurde kreiert.

Den krönenden Abschluss fand der „Praktische Tag“ der Betriebswirte im Küchenbereich und damit dem Herzstück der Susanna Eger Schule. Hier waren die Köche der Klasse gefragt und bewiesen den Lehrern ein weiteres Mal ihr Können im Umgang mit ihrem gelernten Handwerk. Die Spezialität „Leipziger Lerche“ wurde professionell vom Fachschüler Dominic Baumann zubereitet und dem Auszubildenden, gespielt von Christian Hilgendorff, erklärt. Auch den Aspekt der Wirtschaftlichkeit haben die angehenden Betriebswirte beachtet. So wurde neben der selbst hergestellten Lerche, auch noch Speiseeis vor den Augen der anderen Schüler hergestellt. Beides wurde dann zusammen als Dessertvariation zum Thema „1000 Jahre Leipzig“ präsentiert.

Die Schüler, welche alle erfolgreich im letzten Jahr ihre Ausbildereignungsprüfung bei der Schulleiterin Monika Barz abgelegt haben, bedanken sich bei der Schule und den Fachlehrern für die Unterstützung.