

# Junge Fachkräfte blicken hoffnungsfroh in die Zukunft

IHK-Abschlussprüfung der so schwer von Corona gebeutelten gastronomischen Berufe an der Berufsschule BGL in Freilassing

Von Karin Kleinert

**Freilassing.** Kaum eine Branche ist derzeit ähnlich schwer gebeutelt wie die Gastronomie. Wann immer von einem Lockdown die Rede war, musste sie als erstes die Segel streichen – und wird aller Voraussicht nach auch als letztes wieder die Pforten öffnen dürfen. Können angesichts dieser trüben Aussichten überhaupt noch junge Menschen für die Berufe in diesem Bereich begeistert werden? Durchaus wie sich vor kurzem in der Staatlichen Berufsschule in Freilassing zeigte, wo die IHK für München und Oberbayern die praktische Abschlussprüfung der gastronomischen Berufe durchführte. Dabei bewertete der Prüfungsvorsitzende Armin Rossmeier die Zukunft für die Absolventen durchaus positiv: Wenn die Gastronomie wieder öffnen darf, haben sie als Fachkräfte sehr gute Chancen, ist er überzeugt.

Auch in diesem so schwierigen Jahr stellte die Bildungseinrichtung wieder ihre Räumlichkeiten zur Verfügung. Wie Berufsschulleiter Hermann Kunkel der Heimatzeitung gegenüber betonte, dürfen IHK-Prüfungen wie geplant stattfinden. Das sei im Infektionsschutzgesetz so vorgesehen. Den jungen Leuten, die unmittelbar vor dem Eintritt ins Berufsleben stehen, sollen nämlich keine Nachteile entstehen. Das festliche Kostprobenessen, bei dem der Gastronomienachwuchs traditionell an die dreißig Gäste aus der Kommunalpolitik, der Wirtschaft und Personen des Öffentlichen Lebens mit einem Dreigangmenü verwöhnt, fand pandemiebedingt freilich nicht statt.

Zur sogenannten Winterprüfung kommen alle angehenden Köche, Hotel- und Restaurantfachleute aus dem südöstlichen



**Die angehenden Köche** bereiteten ein für die Jahreszeit typisches Dreigangmenü zu. Hier präsentiert Achmadi seinen fertigen Rehbraten.

Oberbayern nach Freilassing, während die Sommerprüfungen an weiteren Berufsschulen abgehalten werden. Heuer waren es 16 Köchinnen und Köche, acht Hotelfachleute, vier Restaurantfachleute und vier Fachkräfte im Gastgewerbe, die an zwei Tagen auf ihre praktischen Kompetenzen hin geprüft wurden, wie Armin Rossmeier der Heimatzeitung mitteilte.

## Weniger Praxis – aber viele Betriebe hatten mehr Zeit

Die schriftlichen Prüfungen waren bereits Ende November abgehalten worden. Wir trafen den Prüfungsvorsitzenden der Industrie- und Handwerkskammer für München und Oberbayern für alle

gastronomischen Berufe in der Aula, da die Schulküche in diesen speziellen Zeiten für die Presse nicht zugänglich war.

Rossmeier erzählt von den großen Herausforderungen, vor die viele Lehrlinge gestellt sind. Weil etliche Betriebe in den diversen Lockdowns immer wieder komplett schließen mussten, würden den meisten Azubis insgesamt vier bis fünf Monate Betriebspraxis fehlen. Da gebe es einfach Defizite, so Rossmeier, was bei der Prüfung berücksichtigt werde. Außerdem müssten alle während der praktischen Prüfung eine FFP2-Maske tragen, was besonders bei den Köchen erschwerend hinzukäme. Einen „Corona-Stempel“ sollen die jungen Leute allerdings nicht bekommen. Denn manche Restaurants, die Essen zum Mitnehmen anbieten oder



**Kochanwärterin Laura** bewies bei der Nachspeise Kreativität: Sie bereitet kunstvolle Karamellkörnchen für das Maronendessert. – Fotos: IHK

Hotels, die Geschäftsreisende beherbergen, hätten wiederum mehr Zeit als sonst gehabt für ihre Auszubildenden.

Der Online-Theorieunterricht habe sehr gut funktioniert, hört man aus Gesprächen mit Fachlehrerin Anja Glück sowie den Fachlehrern Georg Hackl und Martin Rudholzer. „Obwohl die Praxis fehlt, waren sie eigentlich immer gut drauf“, weiß Georg Hackl aus der Zeit der Prüfungsvorbereitung zu berichten.

## Prüflinge können sich gleich arbeitssuchend melden

Anja Glück, die für die Hotelfachleute, die Restaurantfachleute und die Restaurantfachgehilfen zuständig ist, merkt an, dass die



**Die Restaurantfachleute** müssen bei der praktischen Prüfung auch hinter der Bar ihr Können beweisen: Susanna mixt einen „Florida“, einen Klassiker ohne Alkohol.

Lehrlinge zum Teil sehr gut von den Betrieben getragen worden seien. „Die Jugend ist hoffnungsvoller als die ältere Generation“, so ihr Empfinden. Laut Rossmeier bietet die Kammer den Prüfungsabsolventen wegen der Corona-Krise dieses Mal einen besonderen Service: Wer von seinem Betrieb nicht übernommen wird, bekomme, wenn er die Prüfung bestanden hat, noch am selben Tag die notwendigen Unterlagen, um sich beim Arbeitsamt als arbeitssuchend registrieren zu können. So würde den jungen Leuten kein Tag verloren gehen und sie bekämen sofort ihr Geld. Sehr schade findet er es, dass keine offizielle Freisprechungsfeier stattfinden darf, das feierliche Entlassen ins Berufsleben fehle seiner Meinung nach schon sehr. Insgesamt sieht der Prüfungsvorsitzende die Zu-

kunft für die Absolventen jedoch durchaus positiv. Auch zwei Bildungsberater der IHK waren dieses Mal vor Ort, um sich einen Überblick über den Ablauf der Prüfungen zu machen, wie sie der Heimatzeitung erzählen. Die Aufgabenbereiche von Thomas Gebert von der Geschäftsstelle Rosenheim und Michael Rumpff von der Geschäftsstelle Mühldorf umfassen folgende Themen: Sie beraten nicht nur die Betriebe in Ausbildungsfragen, sondern sind auch Ansprechpartner für Azubis, Eltern und die Berufsschule. In Corona-Zeiten bekämen sie viele Anfragen in puncto Ausbildungsprämien und Kurzarbeitergeld, so Michael Rumpff, der unter anderem auch den hiesigen Landkreis betreut. Bei Fragen könne man ihn jederzeit kontaktieren (Infos unter [www.ihk-muenchen.de](http://www.ihk-muenchen.de)).