

# Absolventen bekommen keinen „Corona-Bonus“

Die Abschlussprüfungen an der Berufsschule Berchtesgadener Land liegen im Zeitplan

Von Karin Kleinert

**Freilassing.** Die letzten Monate waren für viele Berufsschüler herausfordernd und zum Teil sehr schwierig, da vor allem der Praxisunterricht wegen pandemiebedingter Betriebs- und Schulschließungen oftmals zu kurz kam. Doch inzwischen wurde vieles aufgeholt und jetzt ist es endlich so weit: Prüfungsluft weht durch die Räume der Staatlichen Berufsschule Berchtesgadener Land.

---

Keine Probleme  
trotz Verschiebungen

---

Wie jedes Jahr legen zu dieser Zeit die kaufmännischen Berufe ihre mündlichen IHK-Abschlussprüfungen ab, die Schreiner absolvieren ihre praktische Gesellenprüfung und der Gastronomie- und Hotellerie nachwuchs zeigt in der praktischen Abschlussprüfung sein Können. Gefordert sind auch die Schüler der YouTou, der



**Die Technik des offenen Zinkens** gehört zum Rüstzeug angehender Schreiner, wie Schulleiter Hermann Kunkel (links) erklärt. Dies muss bei der praktischen Gesellenprüfung unter Beweis gestellt werden, so auch von Thomas Angerer aus Berchtesgaden, der seine Ausbildung bei der Schreinerei Scheifler absolviert.

– Foto: Karin Kleinert

Staatlichen Berufsfachschule für Hotel- und Tourismusmanagement, und der Berufsschule Plus. Für sie stehen gerade die schriftlichen Fachabiturprüfungen auf dem Programm. „Obwohl es im Vorfeld zu ein paar Verschiebun-

gen gekommen ist, liegen wir mit den Prüfungen voll im Zeitplan“, so Schulleiter Hermann Kunkel.

Während eines Rundgangs durch die Schule bekommt man einen guten Überblick über die unterschiedlichen Prüfungssitua-

tionen. Da sind zum einen die 41 Schülerinnen und Schüler in der Aula, die konzentriert an ihren Aufgaben im Fach Englisch sitzen. Ebenso konzentriert, aber nicht ganz so still, geht es bei den Prüfungen der Maler und Lackierer sowie der Schreiner zu. Die angehenden Schreiner sind gerade dabei, eine offene Zinkung für das Gestell eines Beistellhockers mit Schublade herzustellen. Hermann Kunkel betont, dass es sich um ganz reguläre Gesellenprüfungen handelt und die Absolventen keinen „Corona-Bonus“ hätten, es also keine „Gesellenprüfung light“ sei. Dass alles gut über die Bühne gehe, sei auch durch die Unterstützung seitens der Betriebe möglich geworden, so der Schulleiter.

Weiter geht es in die Lehrküchen und die Praxisräume der Hotelfachleute. An drei Tagen müssen sich insgesamt 26 angehende Köchinnen und Köche sowie 20 Hotelfachleute unter den aufmerksamen Blicken der IHK-Prüfer bewähren. Die Köche bereiten anhand eines ihnen vorher vorge-

legten Warenkorbs ein dreigängiges Menü zu. Dieses würde in „Normalzeiten“ während des traditionellen Kostprobenessens von den Fachkräften im Serviergewerbe Gästen aus Politik, Gesellschaft, Schule und Wirtschaft serviert werden. Wegen Corona könne diese wichtige Veranstaltung wieder nicht stattfinden, bedauert Armin Roßmeier. Wichtig sei das festliche Essen nicht nur für die jungen Leute zur Motivation, wichtig sei es auch als Anerkennung für Betriebe, Sponsoren und Unterstützer der Berufsschule. Der Prüfungsvorsitzende der IHK München und Oberbayern für alle gastronomischen Berufe betont, dass die teils verkürzte Lehrzeit berücksichtigt werde, mit der viele Absolventen in der arg gebeutelten Gastronomiebranche zu recht kommen mussten. Einen „Corona-Stempel“ sollen sie freilich nicht bekommen. Laut Roßmeier sei es in diesen Zeiten von großer Bedeutung, junge Leute für Berufe in Gastronomie und Hotellerie zu begeistern. Sonst werde es schwierig, die entstandenen Lücken zu füllen, so der bekannte Fernsehkoch zum Abschluss.