

## „Kokowääh“ oder Coq au Vin?

### Gastronomie-Auszubildende fahren zum Praktikum nach Frankreich

**Hildesheim** (bar). Für sie ist „Kokowääh“ nicht nur ein Filmtitel, sie haben das französische Nationalgericht „Coq au Vin“ bereits probiert und werden es wohl bald servieren oder selbst zubereiten: Sechs Auszubildende aus der Gastronomie reisen für fünf Wochen nach Angoulême, um in der Partnerstadt Hildesheims die Arbeit in einem anderen Land kennenzulernen.

Die Walter-Gropius-Schule hat ihren Berufsschülern diesen Austausch ermöglicht. Die Schule hat für ihr Projekt „Europa wächst zusammen“ erfolgreich eine Förderung durch die Nationale Agentur für Europa im EU-Programm „Leonardo da Vinci Mobilität“ beantragt. Das Programm wird durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung unterstützt.

Auszubildende aus dem zweiten Jahr in den Bereichen Koch, Hotelfach- und Restaurantfachleute konnten sich bewerben; sechs von acht Interessierten dürfen mit nach Frankreich reisen: Bettina Martens, Karina Komarova und Marcel Krone (Hotelfach), Julia Kunz (Restaurantfach) sowie die angehenden Köche Christine Opitz und Martin Limburg.

Sie werden in Angoulême oder der Umgebung in erstklassigen Häusern wohnen und arbeiten, versichert Projektleiter Rafael Meyer. Davon haben er und seine Kollegin Christel Huhn sich bei einem Besuch in der Partnerstadt selbst überzeugt. Die dortige Berufsschule St. Joseph L'Amandier, die selbst schon im vorigen



Zur Vorbereitung auf die französische Küche dürfen sie vorher schon mal Austern schlürfen: Marcel Krone (von links), Julia Kunz, Martin Limburg, Karina Komarova, Bettina Martens und Christine Opitz.  
Foto: Barth

Jahr Auszubildende nach Hildesheim entsandt hatte, vermittelte die Kontakte zu den Betrieben.

Die sechs Projektteilnehmer lernen seit Monaten Französisch und freuen sich auf

die Erfahrungen, die ihnen auch in Zukunft bei Bewerbungen nützen werden. Denn die meisten möchten nach ihrer Ausbildung im Ausland oder auf einem Schiff arbeiten.

Die Auszubildenden aus Deutschland würden von freundlichen, aufgeschlossenen Arbeitgebern erwartet, beruhigte Christel Huhn die aufgeregten Teilnehmer bei einem Vorbereitungstreffen in der Walter-Gropius-Schule. Durch das Förderprogramm sind die Kosten für Reise und Aufenthalt gedeckt. Vor dem vierwöchigen Arbeitseinsatz gibt es eine Einführungswoche mit Besichtigungen und Ausflügen. Danach reisen die begleitenden Lehrer ab und nehmen vier französische Auszubildende mit nach Hildesheim.

Die Ausbilder der sechs Reisenden werden fünf Wochen auf die Arbeitskraft ihrer Azubis verzichten müssen, obwohl sie sie weiterhin bezahlen. Das Hotel Osterberg entsendet gleich zwei Teilnehmer, außerdem sind das Hotel Kronprinz und das Hotel Relexa in Bad Salzdetfurth beteiligt, Lampes Posthotel in Delligsen und das Hildesheimer Restaurant Noah.

Die Arbeitgeber wollen den jungen Leuten diese einmalige Chance ermöglichen und freuen sich auf die guten Ideen, die diese von ihrem Ausflug mitbringen werden. Vielleicht verlocke ja die Aussicht auf solche Auslandserfahrungen auch mehr junge Menschen zu einer Ausbildung in der Gastronomie.

Der Austausch werde die Auszubildenden beruflich und persönlich voranbringen, prophezeite Schulleiter Dieter Gutheim. Und wenn die Französischkenntnisse mal nicht reichten, helfe immer ein Lächeln.