



Gelebte Partnerschaft: Deutsche und französische Auszubildende in der Gastronomie bewirteten in der BBS 1 Gäste mit einem Drei-Gänge-Menü.

Nobbe

Drei-Gänge-Menü zeigt gelebte Partnerschaft

BBS 1: Deutsche und französische Gastronomen bewirten Gäste

(dn) Ein Abend der gelebten deutsch-französischen Partnerschaft: 24 junge Austauschschüler aus dem Gastronomiegewerbe kredenzt ihren Gästen am Donnerstag in der BBS 1 ein Drei-Gänge-Menü.

Drei Wochen lang haben Schüler der BBS 1 und der Saint-Bénigne-Schule im französischen Dijon an einem Austauschprogramm im Gastronomiebereich teilgenommen. Das Ziel ist unter anderem, den Auszubildenden nach Ende ihrer Lehrzeit die Arbeit im jeweiligen Nachbarland zu ermöglichen.

Jeweils sechs deutsche und französische Köche sowie ebenfalls je sechs deutsche und französische Hotelfachkräfte, alle in der Ausbildung, kümmerten sich in der Cafeteria der BBS 1 um die Bewirtung der Gäste. Anwesend waren Eltern, Lehrer sowie Ausbildungsbetriebsangehörige und Mitglieder der Dehoga.

Die jungen Gastronome servierten ein selbst kreierte Drei-Gänge-Menü, bestehend aus einer Kürbis-Orangen-Cremesuppe, Hähnchenbrustfilet mit Basilikum-Ricotta und Tomatenfüllung sowie Mandeleis und Apfel-Calvados-Kompott.

„Wir möchten uns damit nicht

nur bei den Betrieben, die ihre Azubis für den Austausch freigestellt haben, sondern auch bei den Gasteltern der Austauschschüler bedanken. Ohne ihre Hilfe und natürlich die der DEHOGA wäre dieses Programm nicht möglich gewesen“, sagt Heidi Lobert, Schulleiterin der BBS 1.

Um die Betreuung der Schüler kümmerten sich auf der französischen Seite Thierry Snoeckx, auf der deutschen Seite Jan-David Bigott-Baumgarte. Neben ihnen war auch der französische Kochlehrer David Vajou anwesend. Der kulinarische Abend kam bei allen Anwesenden hervorragend an.