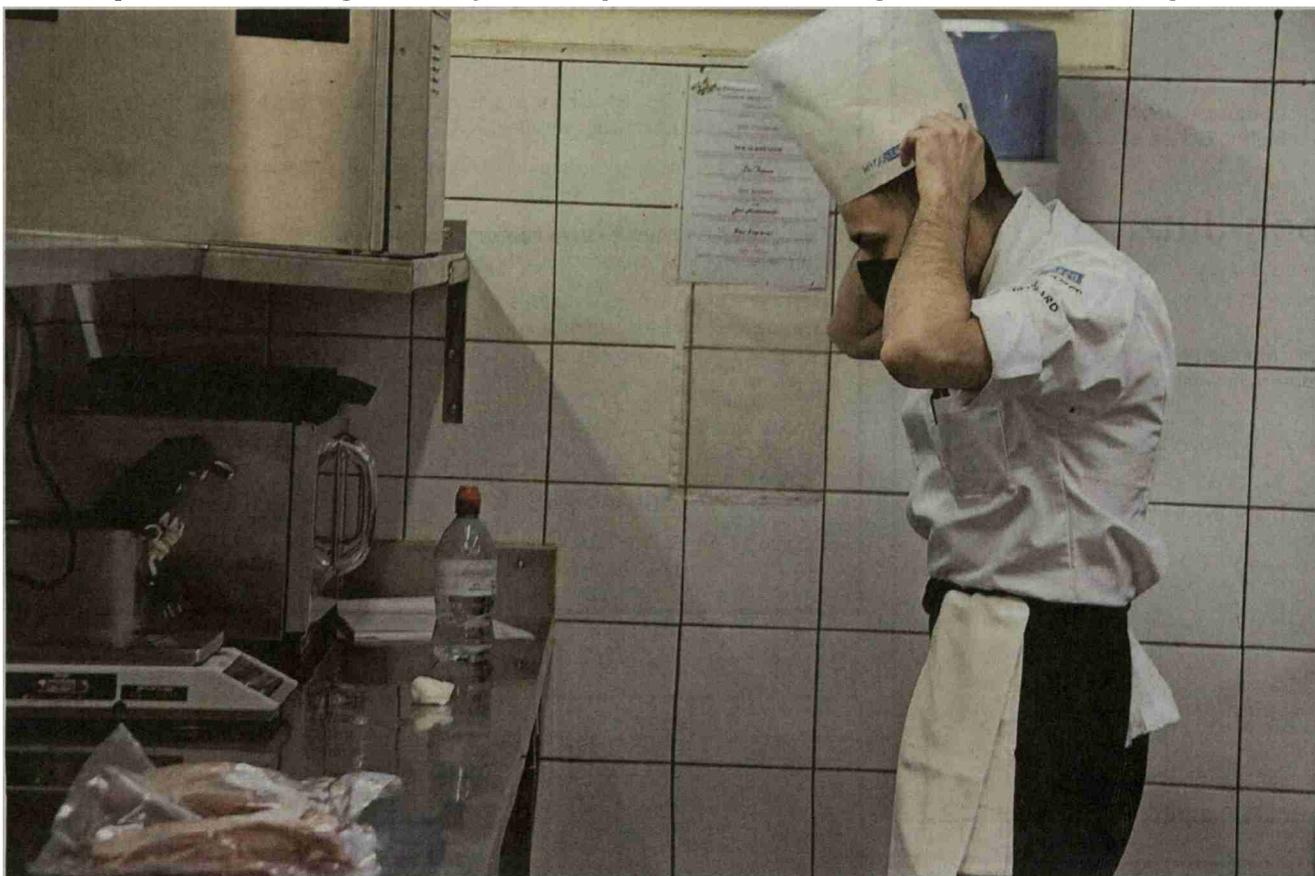




Kochlehrlinge bekochen sich selber

In der von der Corona-Pandemie besonders betroffenen Gastronomie fehlt es den Lernenden als Koch oder Restaurantfachperson derzeit an praktischer Ausbildung. Am Montag haben nun praktische Kurse in einem geschlossenen Restaurant begonnen.



Lernende aus der Gastronomie holen in einem Kurs verpasste Praxis nach.

Urs Haenni

FREIBURG Eigentlich ist das Parc Hotel Freiburg aufgrund der Corona-Pandemie derzeit geschlossen. Die Schiebetüren beim Haupteingang öffnen sich nicht, der Empfang ist verwaist, aber in der Küche und im Restaurant herrscht seit dieser Woche wieder Betrieb. Täglich wird ein vollständiges Menü zubereitet und als Mittagessen serviert.

Sowohl bei den Köchen als auch bei den servierenden Res-

taurantfachleuten handelt es sich um Lernende des zweiten und des dritten Ausbildungsjahrs. «Die Lehrlinge des dritten Jahrs haben aufgrund der Betriebsschliessungen während der Corona-Pandemie schon fünf Monate nicht gearbeitet. Ihnen fehlt viel Praxis.» Das sagt Roland Chervet von Hotel & Gastro Formation Freiburg. Die Organisation von Gastro Freiburg führt normalerweise überbetriebliche Kurse für die Gastronomie durch,

nun aber sind im Parc Hotel praktische Kurse gestartet für Lernende, die sonst in ihrer Ausbildung wegen Covid-19 nicht genügend Praxis erhielten. Das Konzept wird von Gastro Freiburg, Hotel & Gastro Formation Freiburg, dem Berufsbildungsamt und der Berufsfachschule gemeinsam durchgeführt; Roland Chervet ist der Projektleiter.

Insgesamt 50 Teilnehmer

Die praktischen Kurse finden



in sechs Blöcken zu je zwei Tagen statt, sagt Chervet. Je ein Block findet Montag und Dienstag, einer Mittwoch und Donnerstag und einer Freitag und Samstag statt. Laut Chervet sind jeweils vier Kochlehrlinge und vier auszubildende Restaurantfachleute von 8 bis 16 Uhr im Einsatz. Rund 50 Lernende haben sich für die Kurse angemeldet. Laut Roland Chervet sind alle Kursplätze bereits vergeben. Die Kurse finden unter Anleitung von Fachpersonen statt. Maximal sind zehn Personen im Einsatz, und es wurde ein entsprechendes Schutzkonzept erstellt.

Die Kurse sind vorerst für den ganzen Monat Februar vorgesehen. «Wir hoffen, dass die Lernenden im März wieder in ihrem Betrieb arbeiten können.» Unabhängig davon sind aber für den Sommer praktische Kurse auch für Jugendliche aus dem ersten Lehrjahr vorgesehen.

Olivier Curty

Nach der Lehre auch eine Stelle finden

+ Volkswirtschaftsdirektor Olivier Curty (CVP) sieht die praktischen Kurse für die Lernenden der Gastronomie als ein sehr wertvolles Angebot an. «Wir wollen eine vollwertige Ausbildung anbieten können und keine Diplome mit einem Rabatt.»

Die praktische Ausbildung sei vor allem die Aufgabe der Berufsverbände, betont er, und diese zeigten sich in der jetzigen Lage sehr flexibel.

Curty erwähnt auch die Fit-

Auch wenn im Parc Hotel und in dessen Restaurant derzeit keine Gäste bedient werden, so werden die Menüs jeweils trotzdem gegessen. «Die Kursteilnehmer werden die Menüs, die sie gekocht und serviert haben, dann auch selber essen», sagt Chervet. Was übrig bleibt, wird an einen sozialen Verein gespendet.

Auch Kantinen helfen aus

Christophe Nydegger, Vorsteher des kantonalen Berufsbildungsamts, sagt auf Anfrage, dass die Lernenden der Gastronomie am meisten von der fehlenden Praxis aufgrund der pandemiebedingten Betriebsschliessungen betroffen sind.

Aber auch da betrifft es nicht alle gleichermassen. So seien beispielsweise Kantinen und Betriebsrestaurants etwa von Spitälern oder Pflegeheimen weiterhin geöffnet. Wer da eine Lehre macht, erhält weiterhin seine praktische Ausbildung. Auch das Restaurant der Be-

rufsfachschule Freiburg sei weiterhin geöffnet. Auch da habe man temporär vier Lernende aus geschlossenen Restaurants aufgenommen, so Nydegger. Damit in diesen Self-Service-Restaurants auch das Servieren geübt werden kann, haben sich Lehrpersonen als Figurantinnen gemeldet, die bedient werden.

Diese Praxis sei insbesondere für jene Lernenden des dritten Jahres wichtig, die schon bald einmal ihre Abschlussprüfungen haben. Nydegger weist darauf hin, dass trotz der geschlossenen Betriebe der Berufsschulunterricht auch während der Pandemie weiterläuft. Bisher habe es wenig positive Fälle an den Berufsschulen gegeben.

Zusammenfassend betont Christophe Nydegger, dass trotz der komplizierten Gesundheitslage die Abschlüsse der Lernenden nicht gefährdet seien.

nessstudios, die sich zusammengetan hätten. Lernende würden sich in den derzeit geschlossenen Betrieben nun selber instruieren. Wo solche Lösungen nicht auf kantonaler Ebene möglich sind, gebe es auf nationaler Ebene praktische Kurse, weiss Curty, beispielsweise bei eher seltenen Lehrberufen wie Bühnentechniker. Man betreibe dazu ein Monitoring.

Neben den Lehrabschlüssen, wo die Prüfungen jetzt beginnen, richtet Curty den Blick

auch schon wieder auf das nächste Lehrjahr. «Genügend Lehrverträge abzuschliessen, wird auch dieses Jahr wieder eine Challenge sein», sagt Curty. Wenn auch die Lehrabschlüsse dieses Jahr unter allen Umständen erfolgen sollen, blickt Curty mit einer gewissen Besorgnis über die Abschlüsse hinaus: «Eine besondere Herausforderung ist es nun, dass diese Lehrabgänger im Anschluss auch Stellen finden.» *uh*