

Zwischen Großküche und Top-Restaurant – Verbundausbildung zur Köchin

ESF-geförderte Verbundausbildung als Chance in der Gastronomie - Berufliches Trainingszentrum Dortmund ermöglicht im Verbund Ausbildung zur Köchin

Das Berufliche Trainingszentrum Dortmund (BTZ) bildet in der hauseigenen Kantine erstmalig eine junge Frau zur Köchin aus. Im Verbund mit einem Top-Restaurant können so alle Ausbildungsinhalte vermittelt werden. In Corona-Zeiten wollte das BTZ eine besondere Ausbildungschance eröffnen - und macht damit jetzt beste Erfahrungen.



G.I.B./ Foto: Dietrich Hackenberg

Verbundausbildung zur Köchin – BTZ Dortmund schafft erstmalig Ausbildungsplatz

Das Berufliche Trainingszentrum Dortmund (BTZ) ist eine gemeinnützige Einrichtung der beruflichen Rehabilitation und bietet Erwachsenen mit seelischen Behinderungen berufliche Trainingsmaßnahmen zur Teilhabe am Arbeitsleben und zur Wiedereingliederung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt. Die hauseigene Kantine ist nicht nur Teil des Trainingsbereichs, sondern versorgt werktäglich auch die Beschäftigten und Teilnehmenden mit einem warmen Mittagstisch von zwei bis drei Gerichten. Eine junge Frau wird hier im Verbund mit dem Dortmunder Top-Restaurant EMIL erstmalig zur Köchin ausgebildet.

„Auszubildende sind für unsere Einrichtung eigentlich nicht vorgesehen und wir hatten auch noch nie Auszubildende hier“, beschreibt Geschäftsführer Joachim Heine die Ausgangslage. „Aber in Corona-Zeiten wollten wir als BTZ etwas tun und insbesondere für junge Menschen ein Ausbildungsplatzangebot schaffen.“

Unser Küchenbereich mit einem Küchenmeister und einer Hauswirtschaftsmeisterin bietet sich dafür besonders an.“

Nachdem die Leistungsträger des BTZ - das sind die örtliche Agentur für Arbeit, die Rentenversicherungsträger, die Berufsgenossenschaften und die Sozialhilfeträger – einverstanden waren und die IHK grünes Licht gegeben hatte, konnte aus der guten Idee tatsächlich ein ganz realer Ausbildungsplatz entstehen.

Ermöglicht wurde das nicht zuletzt durch die Verbundausbildung, die vom Land aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds einmalig mit 4.500 Euro bezuschusst wird.

Das Dortmunder Top-Restaurant EMIL konnte als Verbund-Partner gewonnen werden und gab ohne Zögern die Zustimmung zur Kooperation. Das Restaurant hatte bereits in der Vergangenheit erfolgreich im Verbund ausgebildet. Mit der Verbundausbildung können spezialisierte Betriebe und Unternehmen sicherstellen, dass alle vorgeschriebenen Ausbildungsinhalte vermittelt werden.

Das Hobby zum Beruf machen und im Verbund die ganze Spannweite des Berufs kennenlernen

Die Auszubildende Charlotte Piontek ist im zweiten Lehrjahr und wird demnächst die Zwischenprüfung absolvieren. Einen ersten Einsatz im EMIL hat sie bereits hinter sich, bevor es nach der Zwischenprüfung weitergeht und sie mindestens „drei Monate im Stück“ dort verbringen wird. „Es ist ein kompletter Unterschied zwischen der Arbeit in der Kantine und in einem Restaurant. Ich bin froh, dass ich beides kennenlernen und austesten kann. Auch vom Stress-Level ist das Arbeiten vollkommen anders. Aber damit, glaube ich, komme ich gut zurecht.“

„Nach dem Realschulabschluss war ich unsicher, was ich machen sollte. Ich habe aber schon immer gern gekocht und dann beschlossen, mein Hobby zum Beruf zu machen. Die Bewerbung im BTZ hat dann auch gleich geklappt“, erzählt die Auszubildende. Im BTZ weiß sie vor allem die gute Unterstützung zu schätzen. „Hier ist immer jemand an meiner Seite und ich bekomme wirklich gute Anleitungen. Zum Beispiel gibt es sehr unterschiedliche Schnitttechniken, da habe ich viel gelernt. Auch das Würzen ist anspruchsvoll und es macht einen großen Unterschied, ob ich für eine große Gruppe koche oder a la Carte einzelne Tellergerichte zubereite.“

Geschäftsführer Joachim Heine und Küchenmeister Titus Wallek sind mit dem Verlauf der Ausbildung sehr zufrieden. Die Auszubildende sei sehr engagiert. Auch die Berufsschule laufe gut, so dass sogar die Aussicht auf eine verkürzte Ausbildung bestehe. „Für uns hat sich das in jedem Fall gelohnt“, so Geschäftsführer Heine.

„Frau Piontek hat alles gut im Griff. Sie ist schon meine rechte Hand und kann mich in der Küche vertreten“, ergänzt Küchenmeister und Ausbilder Titus Wallek. „Bei uns in der Großküche lernt sie das Basiskochen und im EMIL dann die Feinheiten und das á la Carte-Kochen.“ Die Auszubildende habe mit der Verbundausbildung die „tolle Chance“, die ganze Spannweite des Kochberufs kennenzulernen. „Für unsere Auszubildende freue ich mich sehr, dass sie im EMIL untergekommen ist. Dieser Verbund ist ein echter Zugewinn“, so Küchenmeister Wallek.