



Meisterlich speisen - die Qualifikation macht den Unterschied

Ein Warenkorb, ein liebevoll eingedeckter Tisch, viel Kreativität und Leidenschaft - willkommen zum Meisteressen!

"Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen." Das alte Sprichwort beschreibt, dass man sich die meisterlichen Kenntnisse hart erarbeiten muss. Voraussetzungen für die Aufnahme in den Meisterkurs sind eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in Hotellerie, Restaurant oder Küche und mindestens drei Jahre Berufserfahrung. "Viele stellen sich den Meisterkurs als schnelle Aufstiegsqualifikation vor", so Linda Pfeiffer aus der Studienberatung, "und sind überrascht, wie intensiv der Unterricht und wie umfangreich die Prüfungsgebiete sind." Lehrjahre sind keine Herrenjahre, und die Schüler wissen allesamt, wofür sie lernen: ob für einen Aufstieg im bisherigen Arbeitsbereich, eine Weiterentwicklung in eine andere Abteilung oder sogar den Schritt zum Lehren an einer Berufsschule - die Leidenschaft und den Spirit für die Hotellerie und Gastronomie merkt man allen Meisterschülern an.

Die erste Hürde, und für viele der Schüler zugleich die härteste Überwindung, ist bereits erfolgreich genommen und die schriftliche Prüfung aus Bereichen wie Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft, Rechnungswesen, Recht und Steuern bestanden. Am 10. und 11. Mai erfolgt die Prüfung des praktischen Teils. "Ob jemand in einer Kantine oder für ein Sternerestaurant gearbeitet hat, merkt man am Anfang sehr deutlich", so Manfred Bengler, fachpraktischer Lehrer in der Meisterqualifikation. Umso ermunternder ist es, wenn man bei allen Schülern eine positive Entwicklung sehen und vor allem anhand der Kochergebnisse schmecken kann.

Am 10. und 11. Mai wird die IHK Oberbayern wieder in Bad Reichenhall zu Gast sein und das Können der angehenden Küchenmeister auf die Probe stellen. "Ein Warenkorb mit den unterschiedlichsten Lebensmitteln wird vorgegeben", so Bengler, "und die Prüflinge müssen daraus ein stimmiges 5-Gänge Menü zubereiten."

Wer die Umsetzung selbst beurteilen möchte oder sich für eine Aus-/Weiterbildung in der Hotellerie interessiert, kann sich unter 08651-966657 bei Linda Pfeiffer melden. Am 30. April 2014 werden zwei mal zwei Plätze im Restaurant, inklusive 5 Gänge Menü und korrespondierenden Getränken verlost.

Pressekontakt

Steigenberger Akademie GmbH

Frau Janine Segref
Zenostraße 6
83435 Bad Reichenhall

steigenberger-akademie.de
janine.segref@steigenberger-akademie.de

Firmenkontakt

Steigenberger Akademie GmbH

Frau Janine Segref
Zenostraße 6
83435 Bad Reichenhall

steigenberger-akademie.de
janine.segref@steigenberger-akademie.de

Seit 1948 werden an der Steigenberger Akademie Aus- und Weiterbildungen in Hotellerie und Tourismus angeboten. Interessenten mit Hauptschulabschluss, Mittlerer Reife, Fachabitur oder Abitur werden in der einjährigen Hotelberufsfachschule, mit der Ausbildung zum Assistenten für Hotel- und Tourismusmanagement oder zum Hotelökonom bestens für ihre zukünftige Karriere in der Dienstleistungsbranche vorbereitet. Berufstätigen, mit einer abgeschlossenen Ausbildung in einem gastronomischen oder touristischen Beruf, öffnet die Steigenberger Akademie die Tür zu ihrem Karrierestart. Neu: als Kooperationspartner der IUBH, Internationale Fachhochschule Bad Honnef Bonn, bietet die Steigenberger Akademie internationale und duale Studiengänge mit Bachelorabschluss in Bad Reichenhall an.

Anlage: Bild

