



Steigenberger Akademie und Internationale Hochschule feiern den Advent

Drei Tage feiern rund um Weihnachten - die Fachleute zeigen wie es geht

Eröffnet wurde die Projektarbeit des fünften Semesters der Hotelökonominnen mit einem Empfang der Schüler, die sich im Moment im Praktikum in der Hotellerie/Gastronomie befinden. Vor deren Erfahrungsaustausch gab es ein vier-Gänge Menü, welches im Seminarraum profihaft serviert wurde. Am Abend folgte der traditionelle Weihnachtsbarabend mit Glühweinstand, zwei Cocktailbars und sehr viel Spaß. Der absolute schulische Höhepunkt fand am Freitag statt. In zwei Gruppen mit jeweils über 100 Schülern, Studierenden, Eltern, Freunden und ehemaligen Hofas sowie allen Mitarbeitern bot die Klasse ein Weihnachtsbuffet auf höchstem Niveau. Auch die Herausforderung, innerhalb von knapp 20 Minuten das komplette Restaurant für die zweite Gruppe neu einzudecken und die verschiedenen Buffetstationen neu zu bestücken, meisterten die Projektteilnehmer perfekt.

Begrüßt wurden beide Gästegruppen von der Direktorin der Akademie, Frau Wolf, und dem Projektleiter, Herrn Vogt, der mit einem Gedicht und der Aufforderung, keinen Applaus zu spenden, sondern ein Stück Besinnlichkeit und Ruhe mitzunehmen, das Buffet eröffnete. Unter den verschiedensten Köstlichkeiten - vom Rinderfilet über Spanferkel bis zum vegetarischen Knödel im Parmesanleib gerollt - lag der Augen-Fokus auf dem Dessertbuffet. Ein über 1,80 Meter hohes Lebkuchenhaus stand in der Mitte, umgeben von vielen unterschiedlichen süßen Schleckereien.

Eine alte Eisenbahn lugte neben dem Haus hervor und ergänzte die weihnachtliche Gesamtdécoration beginnend mit einer Geschenkecke mit Weihnachtsbaum in der Halle. Lichternetze und -ketten sowie Schneeflocken an den Decken und graue Sterne an den Wänden und der passenden weiß-grauen Tischdécoration erzeugten das "Winterwonderland", dem Motto der Tage entsprechend.

Die Direktion und die zuständigen Lehrer, die das Projekt begleiteten, waren voll des Lobes über den Einsatz und dem Ergebnis der geforderten Aufgabenstellung. Aus diesem Grund konnte die Klasse, nach den Aufräumarbeiten am Abend, nochmals den letzten Teil der "Feiertage" stemmen und ausgelassen mit wieder weit über 100 Mitschülern in einem gemieteten Lokal in der Bad Reichenhaller Innenstadt gebührend feiern. Auch dieser Abschnitt wurde von den Schülern geplant und durchgeführt.

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 Hotelökonominnen 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 Internationalen Hochschule Bad Honnef ? Bonn (IUBH) bietet die Steigenberger Akademie internationale und duale Studiengänge mit Bachelorabschluss in Bad Reichenhall an.

Anlage: Bild

