

Restaurantfachfrau: Immer auf Gastspiel

**Wohin nach der Schule?
Die HAZ weist den Weg
und stellt jeden Dienstag
Ausbildungsberufe in der
Region vor.**

Hildesheim (hüb). Angelika Pniok streift sich einen weißen Handschuh über. Erst dann nimmt die Bad Salzdetfurtherin das Besteck vom Tablett und arrangiert es um die kunstvoll gefalteten Servietten herum: Messer rechts, Gabeln links. Den Brotteller dicht daneben. Schnell wischt sie ein unsichtbares Staubkorn vom Porzellan. Bevor sie ein kleines Brotmesser darauf drapiert. Ein letzter Blick, dann ist alles für ein Essen à la Carte eingedeckt. Angelika Pniok ist 23 und im dritten Ausbildungsjahr zur Restaurantfachfrau im Van der Valk in Hildesheim. Als Mitarbeiterin im Service ist sie das unverzichtbare Bindeglied zwischen Koch und Gast.

Wo andere von einer Karriere als Schauspieler oder Arzt träumen, stand bei Angelika Pniok schon früh fest: Sie will Servicekraft werden. Inspiriert von alten Filmen, in denen festliche Tafeln über den Bildschirm flackerten, eingedeckt von schick uniformierten Kellnern: Hemd, Weste, darüber ein Frack. Mit dem erweiterten Realschulabschluss in der Tasche liebäugelte sie zunächst mit dem Fachabitur. Entschied sich aber für die einjährige Berufsfachschule Gastronomie an der Walter-Gropius-Schule. „Ich wollte wissen, ob mir der Beruf wirklich liegt.“ Und das tat er. Nach einem Schulausflug in das Hotel-Restaurant Gildehaus am Marktplatz stand für Angelika Pniok fest: „Yes! Das ist meins.“ Drei Wochen durchlief sie dort ein Praktikum – und hatte den Ausbildungsvertrag.



Perfekt bis ins kleinste Detail: Angelika Pniok als angehende Restaurantfachfrau deckt im Hotel-Restaurant des Van der Valk die Tische für ein Essen à la Carte ein.
Foto:Moras

Die Praxis startete sie direkt im Restaurant, an der Theke. Dort lernte sie die Getränke- und Speisekarte kennen sowie die Geräte wie den Kaffeeautomaten zu bedienen. In internen Schulungen gab es eine Einführung in die Weinkunde. Begriffe wie Abgang, also der Nachgeschmack eines Weines, oder Blume, der Geruch des Tropfens, sind für Angelika Pniok keine Fremdworte. Schließlich muss sie ihren Gästen passende Weine zu ihren Gerichten empfehlen – und dabei auch deren persönlichen Wünsche und Neigungen berücksichtigen. Zum Service gehört es auch, dem Gast die Flasche vorzustellen – Herkunft, Rebsorte, Jahrgang –, sie zu entkorken und einzuschenken.

Ohnehin ist die Arbeit am Tisch Teil des Jobs: Angelika Pniok tranchiert vor den Augen der Gäste Fleisch, Fisch oder

Geflügel und legt die zerteilten Portionen auf die Teller. Beim Flambieren übergießt sie Süßspeisen oder Obst mit Spirituosen und entzündet sie, um dem Gericht seinen typischen Geschmack zu verleihen. „Da hat man schon Respekt“, kommentiert sie den offenen Umgang mit Feuer. Bei der Schulmeisterschaft auf Landesebene hat sie Hildesheim vertreten.

Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Gäste beim Betreten des Lokals zu begrüßen, sie zum Tisch zu begleiten, die Garderobe abzunehmen und Bestellungen an die Küche weiterzugeben. Dabei hat sie stets ein Lächeln im Gesicht. Selbst, wenn es ihr mal nicht so gut geht. „Servicekräfte müssen auch schauspielen.“ Der Gast ist König, lautet das ungeschriebene Gesetz. Und der eigene Kummer bleibt im Spind – und kann nach Fei-

erabend wieder abgeholt werden. „Es ist kein einfacher Beruf“, räumt Angelika Pniok ein. Neben Freundlichkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit braucht es Belastbarkeit. Denn während ihrer Schichten ist die junge Frau stundenlang auf den Beinen, serviert das Geschirr ab, stellt Rechnungen aus und legt dabei beachtliche Strecken zurück. „In den ersten zwei Wochen taten mir so die Füße weh.“

Doch der Schmerz verging. Geblieben ist die Freude an der Arbeit, besonders der Dienst in der hoteleigenen Havanna-Bar macht ihr Spaß. „Dort herrscht eine lockerere Atmosphäre als im Restaurant.“ Dort gehe es eher klassisch und förmlich zu. In der Bar mixt Angelika Pniok Cocktails, plauscht mit dem Publikum. Viele sind Stammgäste, die zur Happy Hour auf einen Drink vorbeikämen. Dass sie bis Open End arbeitet, stört die Restaurantfachfrau in spe nicht. „Ich wusste ja, worauf ich mich einlasse“, sagt sie in Bezug auf die Arbeitszeiten. Sie und ihre Kollegen arbeiten in Schichten und am Wochenende. Flexibel, wie sie sagt. Dabei spielt es eine Rolle, wie viele Gäste im Haus sind, welche Veranstaltungen anliegen. Wenn andere Party machen, kümmert sich Angelika Pniok um das Wohl ihrer Gäste. In der Folge ändere sich daher auch der Freundeskreis. „Ich habe im Hotel neue Freunde kennengelernt. Wir gehen eben nach Feierabend feiern.“

Nächste Woche hat Angelika Pniok schriftliche Prüfung. Danach will sie im Van der Valk weiterarbeiten. Und vielleicht geht sie dann nochmal ins Ausland oder auf ein Kreuzfahrtschiff. Auf größere Dimensionen ist sie vorbereitet durch ihren Einsatz im Bankettbereich und im Veranstaltungsbüro. Dort hat sie vom ersten Kontakt bis zur Megasause jede Phase begleitet.

„Wir empfehlen, in die Welt hinaus zu gehen“, sagt Nicole Wodniczak. Die

STECKBRIEF

AUSBILDUNGSBERUF:

► Restaurantfachmann/frau

AUSBILDUNGSDAUER:

► 3 Jahre

SCHULABSCHLUSS:

► (Fach-) Abitur, Realschul- oder Hauptschulabschluss

VERGÜTUNG:

- 1. Ausbildungsjahr: 550 Euro
- 2. Ausbildungsjahr: 650 Euro
- 3. Ausbildungsjahr: 750 Euro

44-Jährige ist seit 1993 Ausbilderin im Van der Valk und ist selbst durch die Restaurantfachschule gegangen. Der perfekte Bewerber sollte im Hinblick auf die Arbeitszeiten mindestens 18 Jahre alt sein, gut Englisch sprechen können und einfach Ausstrahlung haben. „Ein offener Typ eben, mit guter Körperhaltung und gepflegtem Äußeren.“ Während offene getragene Piercings und Tattoos problematisch seien, spielten Noten eine sekundäre Rolle. Wodniczak empfiehlt ein Praktikum, gerne auch für Schüler. „Wer da positiv auffällt, hat gute Chancen, einen Ausbildungsvertrag zu bekommen.“



Alle Teile der Serie finden Sie bei der HAZ im Internet zum Nachlesen unter www.hildesheimer-allgemeine.de/azubi.