

Die Gäste aus Hildesheim Rafael Meyer, Dieter Gutheim und Christel Huhn schauen Auszubildenden in Sizilien bei der Arbeit zu.

Foto:
Walter-Gropius-Schule



Austausch bei gutem Essen

Walter-Gropius-Schule bereitet Azubis auf Arbeit im Ausland vor

Hildesheim/Castelvetrano (bar). Sie sind ein wenig besorgt, wie viel sie durch das leckere Essen wohl innerhalb weniger Tage zugenommen haben, aber vor allem sind sie begeistert von der Herzlichkeit, mit der sie in Italien begrüßt wurden. Dieter Gutheim, Schulleiter der Walter-Gropius-Schule, Rafael Meyer, Leiter des Projekts „Europa wächst zusammen“ und Christel Huhn, Koordinatorin für Ernährung und Hauswirtschaft, haben ihrer neuen Partnerschule in Sizilien einen Besuch abgestattet.

Der erfolgreiche Austausch mit Angoulême hat Lust auf mehr Europa gemacht: Die Walter-Gropius-Schule baut ihre internationalen Kontakte aus und möchte ab dem nächsten Jahr ihren Auszubildenden zu Restaurant- und Hotelfachleuten oder Köchen auch den Austausch mit Sizilien ermöglichen.

Im vergangenen Jahr schloss die Hildesheimer Berufsschule eine Schulpartnerschaft mit der staatlichen Berufsschule Virgilio Titone in Castelvetrano auf Sizilien. Jetzt haben die drei Abgesandten

aus Hildesheim ihre italienischen Kollegen persönlich kennengelernt und wichtige Kontakte für den ersten Austausch in 2013 geknüpft.

Rafael Meyer, der sich für den Angoulême-Austausch schon mit den seitenlangen Anträgen für die Förderung durch das EU-Programm „Leonardo-da-Vinci-Mobilität“ vertraut gemacht hat, gab seinen Kollegen Hilfestellung. Denn die Anträge müssen von deutscher und italienischer Seite eingereicht werden, um den Austausch zu ermöglichen. Die Italiener seien aber bereits bestens vorbereitet gewesen, betont Meyer.

Während die Auszubildenden in Deutschland im dualen System in einem Betrieb lernen und gleichzeitig die Berufsschule besuchen, verläuft die Ausbildung auf Sizilien rein schulisch. Erfahrung sammeln die angehenden Gastronomen in der Schulküche oder während einiger Praktika. Einige sind erst 14 Jahre alt, wenn sie ihre Ausbildung in der Schule Virgilio Titone beginnen. Von den Leistungen waren die deutschen Gäste über-

wältigt; an jedem Tag ihres Aufenthaltes bekamen sie ein mehrgängiges Menü vorgesetzt.

Ebenso wie beim Frankreich-Austausch müssten die Azubis aus Hildesheim von ihren Arbeitgebern bei fortlaufender Bezahlung für fünf Wochen freigestellt werden. Dafür lernen sie im Ausland eine andere Küche und Arbeitsweise kennen, gewinnen an Erfahrung und Selbstbewusstsein. Für die Auszubildenden sei die Aussicht auf einen Auslandsaufenthalt beim Lernen eine große Motivation, hat Rafael Meyer festgestellt.

Verlockende Arbeitsplätze hat die Delegation aus Hildesheim in Sizilien gefunden: Die Hilton-Kette betreibt auf der Insel sechs Hotels und sei bereit, in drei der Häuser jeweils zwei deutsche Auszubildende aufzunehmen, berichten die Hildesheimer. In einem Haus zu arbeiten, das unter anderem über einen eigenen Jachthafen mit Champagnerbar verfüge, bedeute für die Hildesheimer einen Blick „in eine andere gastronomische Welt“, meint Schulleiter Gutheim.