

Gelungene Kooperation

Auszubildende Rechtsanwalts- und Notarfachangestellte von der Hanse-Schule trainieren in den Räumen der Gewerbeschule für Nahrung und Gastronomie „Knigge-gerechtes Verhalten“ bei Geschäftsessen



Von links nach rechts: Birgit Wunsch, Abteilungsleiterin an der Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie, Angelique Thiele Benjamin Freyer, Gerd Böhmert, Niclas Baumert (alle drei angehende Hotelfachleute), Derya Demir, Franziska Schwartz, Katrin Jaeckel, Kristina Heuschkel, Abteilungsleiterin an der Hanse-Schule für Wirtschaft und Verwaltung, Susanne Oevermann, Lehrerin)

Mit Kino-Gutscheinen bedanken sich die auszubildenden ReNo-Fachangestellten bei ihren „Kollegen“ von der Gewerbeschule für Nahrung und Gastronomie: Die angehenden Hotelfachleute hatten bei einem 4-Gänge-Menü, das die Hanse-Schülerinnen im Rahmen eines Seminars zum Thema „Soziale Kompetenzen im Betrieb“ genießen durften, fachgerecht bedient.

Lange vor dem Eintreffen der Hanse-Schülerinnen standen angehende Köche sowie Schülerinnen und Schüler aus dem AVJ mit ihren Lehrern an der Gewerbeschule in der Küche, um das köstliche Menü mit Pilz-Salat, tomatisierter Suppe, Lammrücken und Dessert zu zaubern

Doch nicht nur in der Küche wurde gelernt: Auch die Hotelfachleute erprobten ihr Können, indem sie das Restaurant fachgerecht eindeckten und den Service durchführten. Und die (bedienten) ReNo-Fachangestellten schließlich übten, wie man Gläser- und Besteckfolge, Stoffservietten und den Small-Talk mit der Tischnachbarin richtig einsetzt.

Für die ReNo-Fachangestellten war die Veranstaltung der krönende Abschluss eines mehrtägigen Seminarangebots der Hanse-Schule, in dem wichtige Verhaltensregeln im Umgang mit Mandanten und Kollegen im Fokus standen.