



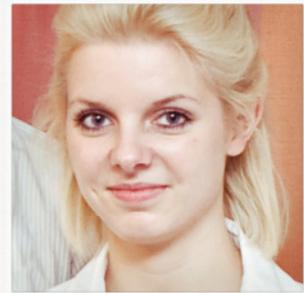
## Azubis im Interview:

### Bitte stelle dich kurz vor.

Hallo zusammen.

Ich heiße Ines Ostmann und bin 18 Jahre alt.

Ich mache meine Ausbildung im „Hotel am Kaponier“ in Vechta. Ich bin im 2. Ausbildungsjahr und besuche die Klasse NFG 2A.



Ines Ostmann

### Warum hast du dich für die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe entschieden?

Wie gesagt lerne ich den Beruf Fachkraft im Gastgewerbe. Ich habe mich für diese Ausbildung entschieden, weil ich sehr gerne mit anderen Menschen zusammen bin. Die Gastronomie ist sehr spannend und macht sehr viel Spaß. Das ist genau der richtige Beruf für mich.

### Welche Tätigkeiten ubst du im Rahmen deiner betrieblichen Ausbildung aus?

Ich mache alle Arbeiten, die in einem Hotel so anfallen. In erster Linie bediene ich die Gäste, d.h. ich berate sie im Restaurant und versuche natürlich jeden Wunsch von den Augen des Gastes abzulesen. Außerdem bin ich häufig für das Frühstücksbuffet verantwortlich. Das muss natürlich vorbereitet werden, also lege ich die Fruhstucksplatten und richte das Buffet her. Die Gäste sollen schließlich Appetit bekommen.

Während die Gäste unterwegs sind, reinige ich ihre Zimmer. Auch das ist eine anspruchsvolle Tätigkeit und muss immer perfekt sein. Betten beziehen, Staub wischen, saugen etc. gehört zu meinen Aufgaben, wenn ich auf der Etage eingesetzt bin.

### Du gehst jede Woche in die Berufsschule. An welchen Themen arbeitet ihr gerade im Unterricht?

Unsere Themen in der Berufsschule sind sehr abwechslungsreich. Wir haben verschiedene Lernfelder, d.h. für den Beruf wichtige Themen werden sowohl im Betrieb als auch in der Schule besprochen. Das ist schon interessant, denn so kann ich auch von den Erfahrungen anderer Azubis aus anderen Betrieben lernen.

Zurzeit nehmen wir die Themen Sättigungsbeilagen, das Schreiben von Angebotskarten, Champagner und die Vorschriften rund um die Abmahnung durch.

### Was gefällt dir besonders an deiner Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe?

In meiner Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe gefällt mir besonders der Kontakt zu den Gästen, das Arbeiten in der Küche aber besonders das Anlernen von z.B. Praktikanten. So kann ich meinen Betrieb vorstellen und den „Neulingen“ zeigen, wie die Arbeit in einem Hotel abläuft.

### Welche Tipps wurddest du zukünftigen Azubis geben?

Ihr solltet jede Möglichkeit zur Fortbildung nutzen. Da gibt es zum Beispiel den VSR – das ist der Berufsverband – die bieten viele tolle Seminare und auch Wettbewerbe an. Da kann man nicht nur viel lernen, sondern auch andere Gastronomen kennenlernen.

Lieben Grüß

Ines