

Erfolgreiche Lehrabschlüsse ermöglichen – trotz Pandemie

Die meisten Gastronomiebetriebe sind wegen der Pandemie geschlossen. Das schränkt die betriebliche Bildung ein. Damit sich betroffene Lernende trotzdem auf das Qualifikationsverfahren vorbereiten können, haben das Mittelschul- und Berufsbildungsamt und Hotel&Gastro formation Bern ein innovatives Projekt lanciert.

ROLF MARTI

«Zurzeit betreibt mein Lehrbetrieb einzig einen Glühweinstand», sagt Chiara Hänni. Die Restaurationsfachfrau wird diesen Sommer ihre berufliche Grundbildung abschliessen. Bereits zum zweiten Mal nach dem Frühling 2020 erlebt sie einen Shutdown. «Seit anderthalb Monaten sitze ich mehrheitlich zu Hause. Einen halben Tag pro Woche lerne ich mit den Verantwortlichen im Lehrbetrieb, an einem Tag besuche ich die Berufsfachschule.»

Auch Lara Schürch erlebt ihren zweiten Shutdown. Sie lernt Köchin und steht ebenfalls vor dem Qualifikationsverfahren. Ihr Lehrbetrieb hat – wie im Frühling 2020 – auf Take-away und Hauslieferdienst umgestellt. «Zum Glück haben wir meist genügend Arbeit. So kann ich weiterhin Praxiserfahrung sammeln. Trotzdem bin ich froh, hier zu sein. Ich lerne viel – gerade im Hinblick auf die Abschlussprüfung.»



Aussergewöhnliche Zeiten erfordern aussergewöhnliche Massnahmen – auch für die betriebliche Bildung (v. l. Lara Schürch, Gregory Connelly, Chiara Hänni).

Praxistage ermöglichen

Mit «hier» meint Lara Schürch das Hotel Novotel Bern Expo. Im 4-Sterne-Hotel ist der Restaurationsbetrieb zurzeit eingestellt. Allerdings nur für die Öffentlichkeit. Denn seit dem 14. Januar herrscht in Küche und Restaurant wieder Betrieb. Auch in die Seminarräume ist das Leben zurückgekehrt. Der Grund ist ein Projekt, welches das Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern (MBA) zusammen mit der Branchenorganisation Hotel&Gastro formation lanciert hat. Ziel ist, die betriebliche Bil-

dung und damit die Lehrabschlüsse trotz Pandemie sicherzustellen.

«Wir haben einen Betrieb hochgefahren, in dem Lernende aus den Bereichen Küche, Restaurant, Hotel und Hotelkommunikation Praxistage absolvieren können – Lernende, die zurzeit nicht oder nicht voll arbeiten können», erklärt MBA-Projektleiter Adrian Hänggärtner. «Bekocht und bedient werden ausschliesslich die Anwesenden. Begleitet werden die Lernenden von erfahrenen Berufsbildenden, zusätzlich zur Praxis gibt es Theorieblöcke. So können sich

die Lernenden trotz Pandemie auf ihr Qualifikationsverfahren vorbereiten.» Natürlich finde alles unter strengen Corona-Schutzauflagen statt.

Die Idee für das Projekt entstand im Oktober 2020. «Wir wussten damals nicht, ob ein zweiter Shutdown kommen wird. Aber wir wollten vorbereitet sein», sagt Adrian Hänggärtner. Die Resonanz in der Branche ist gross. «Für die 35 Plätze gab es rund 130 Anmeldungen. Wir haben daher mit der nahe gelegenen Sportgastro AG einen zweiten Betrieb dazu genommen. Zurzeit sind wir daran einen zweiten

Auch für die Veranstaltungsbranche

Das Berner Projekt für Lernende in Gastronomieberufen wird durch die Task Force «Perspektive Berufslehre» des Bundes (Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI), den Kanton Bern und die Gastronomiebranche finanziert. Den Lehrbetrieben entstehen keine Kosten. Ein vergleichbares Projekt wird im Kanton Bern zurzeit für die Berufe der Veranstaltungsbranche umgesetzt.

Impressionen zum Projekt gibt es auf YouTube.

Kanal: Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern

Standort im Hotel Bären Langenthal aufzubauen.»

Lücken schliessen

Doch: Wie gut kann auf diese Weise die fehlende betriebliche Bildung im Lehrbetrieb kompensiert werden? Werden die jungen Berufsleute am Ende ihrer Ausbildung über die geforderten Qualifikationen verfügen? Diese Fragen gehen an Gregory Connelly, eidg. dipl. Küchenchef im Novotel, Berufsfachschullehrer und im Projekt verantwortlich für die Begleitung der Köchinnen und Köche. «Viele Lernende bringen bereits aus dem ersten Shutdown Lücken mit. Man spürt, dass sie weniger Praxis haben. Aber wir versuchen, den Rückstand so klein wie möglich zu halten.»

Gregory Connelly steht dabei vor der Herausforderung, dass er die Lernenden kaum kennt. «Ich muss rasch erfassen, wer wo Lücken aufweist. Alle Lernenden bringen eine andere Ausgangslage mit.» Die Schwierigkeit bestehe darin, Lerneinheiten zu gestalten, von denen alle profitieren

könnten. Allerdings bietet das Projekt auch Chancen. «Wir können hier gezielter auf die Bedürfnisse der Lernenden eingehen, als dies in der Hektik eines Gastronomiebetriebs möglich ist.»

Sich unterstützt fühlen

Die Lernenden, welche ins Projekt aufgenommen werden, können so lange wie nötig bleiben – spätestens bis im Mai. Dann endet das Projekt. Sobald möglich sollen die Lernenden jedoch in ihren Lehrbetrieb zurückkehren. Chiara Hänni und Lara Schürch, die ihre Lehre in einer schwierigen Zeit absolvieren, fühlen sich gut unterstützt. «Die Verantwortlichen hier und im Lehrbetrieb schauen, dass wir uns gut aufs Qualifikationsverfahren vorbereiten können», sagt Chiara Hänni. Und Lara Schürch meint: «Ich bin auf Kurs – trotz Pandemie.»

Herausgeber

Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Internetseite: www.be.ch/einsteiger
Newsletter: www.be.ch/berufsbildungsbrief
Kontakt: einsteiger@be.ch

Unterstützt durch:



Kanton Bern
Canton de Berne

biz
Berufsberatungs- und
Informationszentren



BEKB | BCBE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun Svizra

Eidgenössisches Personalamt EPA



LINDENHOFGRUPPE