

Amuse Bouche Challenge-Lehrlinge 2021.

Foto: kaiser.photo



„Amuse Bouche“ wird jetzt zur Challenge

Die Lehrlingsausbildung in Gastronomie und Hotellerie konnte in den letzten 1,5 Jahren pandemiebedingt nur sehr eingeschränkt durchgeführt werden. Hier möchte die Lehrlingsinitiative Amuse Bouche mit ihrer neuen Challenge einen Beitrag leisten.

Von Clemens Kriegelstein

In enger Zusammenarbeit mit namhaften Tourismus-Experten wurde von der Lehrlingsinitiative „Amuse Bouche“ ein exklusiver Kurs mit besonderem Erlebnischarakter entwickelt. Damit will Initiatorin Piroska Payer ein wichtiges Zeichen zur aktiven Lehrlingsförderung in Theorie und Praxis setzen. „Vom Lehrling bis zum Top-Manager, bei der Konzeption der Amuse Bouche Challenge sprudelten die Mitwirkenden nur so vor Ideen, die Begeisterung ist mitreißend. Die großartige Zusammenarbeit ermöglichte es uns, die Amuse Bouche Challenge vom „coolen Vorbereitungskurs für die Lehrabschlussprüfung“ zum Top-Förderprogramm zu entwickeln. Ich bin davon überzeugt, dass gerade jetzt – in herausfordernden Zeiten wie diesen – nur mit diesen modernen und besonders motivierenden Förderungen der Abwanderung von Fachkräften entgegengewirkt werden kann, und wir den Jugendlichen ein ‚Mehr‘ an Perspektive – den berühmten Blick über den Teller-

rand – bieten müssen“, so Payer. Knapp 40 Betriebe der Wiener Hotellerie und Gastronomie (u.a. Grand Hotel Wien, Hotel Bristol, Plachutta Nussdorf, Gasthaus Stern,) nehmen die Chance wahr, 60 ausgewählte Lehrlinge mit der Teilnahme zu motivieren, für den gewählten Lehrberuf zu begeistern und durch das Netzwerk die ausgezeichneten weltweiten Karrierechancen aufzuzeigen. Die kostenlose Teilnahme wird durch die Unterstützung der Sparten Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Wien sowie zahlreichen weiteren Partnern aus der Wirtschaft (u.a. Brau Union) ermöglicht.

Blick hinter die Kulissen

Das außergewöhnliche Förderprogramm will die schönen Seiten der Lehrberufe „Koch/Köchin“, „Restaurantfachfrau, -mann“ und „Hotel- und GastgewerbeassistentInnen“ durch erlebnisreiche Kursmodule aufzeigen, den Lehrlingen werden Einblicke in unterschiedlichste

Bereiche – auch hinter die Kulissen – ermöglicht.

Vor wenigen Tagen freuten sich Initiatorin Piroska Payer, Amuse Bouche-Gastgeber Martin Lachout, (ARCOTEL Hotels) und Dieter Fenz (Vienna Marriott Hotel), die Amuse Bouche Challenge mit einem exklusiven Kick-Off für alle 60 Lehrlinge im ARCOTEL Kaiserwasser in Wien zu eröffnen. Verschiedene Impulsvorträge sollten die social skills der Teilnehmer stimulieren und wichtige Themen wie Karrierechancen, Netzwerken und erfolgreicher Umgang mit Kunden in allen Situationen behandeln.

Das Highlight des Tages war die Eröffnung der „Amuse Bouche winner's trophy“. Die Überraschung war auch für alle Gäste groß, als die Sieger-Teams vom „Wettkampf der Top-Lehrlinge 2019“ mit einem schwimmenden Hubschrauber auf dem Kaiserwasser Einzug hielten. Begeistert nahmen die 60 Lehrlinge die Sieger-Teams mit einem Spalier am roten Teppich gebührend in Empfang.