

Start zur Amuse Bouche Challenge

Der Lehrlingsausbildung in Gastronomie und Hotellerie eine neue Dynamik verleihen will die Amuse Bouche Challenge: Ein exklusiver Kurs mit besonderem Erlebnischarakter soll das möglich machen



Einfach himmlisch: Dompfarrer Toni Faber begrüßte die Gruppe HGA (Lehrberuf Hotel- und GastgewerbeassistentInnen).

Knapp 40 Betriebe der gehobenen Wiener Hotellerie und Gastronomie begeisterten heuer 60 ihrer Lehrlinge für die Teilnahme an der Amuse Bouche Challenge. Und wenn man die Lernmodule näher betrachtet, dann kann man sich für den Nachwuchs nur freuen: So gibt es etwa Exkursionen zu Bauern und regionalen Produktionsbetrieben, Wissensvermittlung durch namhafte Expertinnen oder auch das Erlernen sozialer Skills, wie etwa Networking. Zum Start wurden Lehrlinge der Gruppe HGA von Dompfarrer Toni Faber durch den Steffl geführt, von Nikola Farkas („International Receptionist of the Year 2020“) in den Alltag

von herausragenden Rezeptionisten eingeweiht, von Spitzenkoch Rupert Schnait in die Feinheiten der Menüzusammenstellung eingeführt oder in Sachen Bierzapfen in der „Grünen Brauerei“ in Göss von Diplom-Sommelière und Brau-Union-Vorständin Gabriela Maria Straka geschult.

Amuse-Bouche-Macherin Piroška Payer: „Die Begeisterung der Lehrlinge über die Kurs-Module der Amuse Bouche Challenge zeigt uns allen, dass moderne Lernwege eine optimale Vorbereitung für eine erfolgreiche Lehrabschlussprüfung, aber auch für eine spätere berufliche Karriere sein können.“