

Drei Wochen purer Luxus

Emily Ahrent aus Meerane, Konditorlehrling im 3. Ausbildungsjahr, hat ein Auslandspraktikum der besonderen Art begonnen: Sie arbeitet drei Wochen lang in der Patisserie des Luxuskaufhauses Harrods in London.

Ihr Ausbildungsbetrieb, die Konditorei Andreas Barth in Pönitz, unterstützt diesen Lernaufenthalt und erwartet sich neue Inspirationen für die Erweiterung der Produktpalette seiner „Sächsisch Thüringischen Schokoladenmanufaktur“. Auf Empfehlung einer ehemaligen Fachlehrerin an der Geraer Berufsschule und mit professioneller Vorbereitung durch den Mobilitätsberater der Handwerkskammer für Ostthüringen wurde das Auslandspraktikum geplant.

In der Konditorei und Bäckerei bei Harrods wird Emily Ahrent im Zweischichtsystem sieben Tage in der Woche arbeiten. Ein deutscher Konditormeister leitet das interna-

tionale Team und ist für den Einkauf sowie die Organisation der komplexen Fertigungsabläufe verantwortlich. Hochwertige Rohstoffe und Zutaten aus aller Welt und die auf absolute Frische ausgerichtete Herstellung sollen die Qualität der Produkte sichern. Andreas Barth ist sicher, dass seine Auszubildende die Herausforderungen meistert und die neuen Erfahrungen in die laufende Ausbildung einbringen wird.

Allerdings hat der drohende Brexit in Großbritannien auch Auswirkungen auf die Möglichkeiten eines Auslandspraktikums im britischen Königreich. So werden bei einem Brexit ab dem 31. Oktober Auslandspraktika nach Großbritannien, bezuschusst mit Stipendien aus dem EU-Programm Erasmus+, nicht mehr möglich sein. Emily Ahrent ist somit vorerst die letzte Auszubildende, die in den Genuss eines solchen Auslandspraktikums kommt.

NEUN TAGE, 96 KONDITOREN

Einen Prüfungsmarathon hatten die Teilnehmer an der praktischen Abschlussprüfung der Konditoren an der Simon-Knoll-Berufsschule in München zu absolvieren: Neun Tage lang wurden 96 Konditoren in ihren Fertigkeiten geprüft. So mussten sie eine Formtorte zum Thema „Hörst Du das Gras wachsen“ herstellen und mit drei unterschiedlichen Dekormaterialien gestalten. Durch das Unterthema „Zukunftsträume“ gaben die Prüflinge auch Einblick in ihre persönlichen Träume. So waren so unterschiedliche Bereiche wie Ausland, Natur und Reisen, aber auch Familie und Beruf bei den fertigen Arbeiten vertreten.

Danach mussten die Prüflinge drei Sorten Pralinen und drei verschiedene Arten von Teegebäcken herstellen. Savarins, klassisch produziert und sowohl klassisch als auch frei in Geschmack und Garnitur rundeten die gestellten Anforderungen ab. Eine anspruchsvolle Aufgabe, die von den Prüflingen eine sorgfältige und gewissenhafte Vorbereitung und Planung erforderte.

MEHR INTERESSE AM HANDWERK

Vom gestiegenen Interesse der Schulabgänger profitieren am Beispiel der Handwerkskammer Konstanz bislang alle Berufsgruppen mit Ausnahme der kaufmännischen Berufe. Besonders hoch ist der Zuwachs in den Bau- und Ausbauberufen, wo bis Ende Juli 30,3 Prozent mehr neue Ausbildungsverträge abgeschlossen wurden als im Vorjahr. Auch in den Berufsgruppen Elektro und Metall (+17,5 Prozent), Holz (+16,9 Prozent), Nahrungsmittel (+9,3 Prozent) und Gesundheit und Chemie (+4,9 Prozent) haben sich die Zahlen nach oben entwickelt.



Luxuskaufhaus: Emily Ahrent absolviert ein dreiwöchiges Praktikum bei Harrods in London. Foto: HWK Ostthüringen