

TOP-Chance für Eure Spitzenmitarbeiter!

„Wer ihm schon einmal bei der Arbeit zugesehen hat, wird sich an die Eleganz erinnern, mit der er die Klinge des Messers sanft, schnell und exakt durch den Braten, die Poularde oder den Edelfisch führt. Scheinbar ohne jede Kraftanstrengung folgt sein Schnitt der Anatomie und zerlegt das Tier in feine Tranchen. Kaum, dass es begonnen hat, ist das Schauspiel auch schon wieder vorüber und das perfekt zubereitete Stück Fleisch liegt dampfend heiß auf dem Teller des Gastes.“

Diese Lobeshymne hat kürzlich die Tageszeitung „Die Welt“ über Gesumino Pireddu veröffentlicht. Der gebürtige Sarde ist eben nicht irgendein Maître, sondern gilt als Grand Seigneur des Service in Deutschland – seit den Tagen als Oberkellner in Eckart Witzigmanns legendärer „Aubergine“. Ab Oktober ist Pireddu Dozent und Aushängeschild des neuen berufsbegleitenden Studiums zum/r Gepr. Restaurantmeister/-in. Dahinter steckt der Bereich „Gastronomie, Genuss und Touristik“ unter der Leitung von Astrid Zieglmeier an der IHK-Akademie München und Oberbayern.

Vor ziemlich genau vier Jahren ist dieser Gastro-Bereich an der IHK-Akademie gegründet worden. „Wir haben unser Kursangebot und die Teilnehmerzahlen kontinuierlich gesteigert“, so Astrid Zieglmeier. Das Thema

„Wein“ spielte von Anfang an eine große Rolle, was bei der bundesweit bekannten Sommelière Astrid Zieglmeier keine Überraschung ist. Themen wie „Sensorik“, „Start up Wein“ und vor allem das Studium zum/r „Gepr. Sommelier/ière“ stehen natürlich auch im neuen Studienjahr ab Herbst auf dem Programm.

Fast schon zu einem Selbstläufer hat sich der vor einem Jahr gestartete Studiengang zum „Küchenmeister“ entwickelt. Mit Überschriften wie „Wir gehen Schlachten!“ haben wir mehrfach über diesen neuen Weiterbildungsansatz berichtet, der neben fundiertem theoretischen Wissen (Betriebswirtschaft, Unternehmensführung, etc.) auch einen umfangreichen praktischen Teil und spannende Exkursionen umfasst.

Die Teilnehmer des Studiengangs „Küchenmeister“ kommen längst nicht mehr nur aus Oberbayern, sondern u. a. auch aus Coburg und sogar aus der Schweiz. Im praktischen Teil sind u. a. ein Besuch im „Alten Gewürzamt“ und die Exkursion „Fischen im Stamberger See“ hinzugekommen. „Wir wollen sowohl den Wert von Lebensmitteln vermitteln als auch die Teilnehmer fit machen für Spitzenpositionen in Gastronomie, Hotellerie und GV“, so fasst Astrid Zieglmeier die Konzeption zusammen.

Und exakt diese Philosophie steckt auch hinter dem neuen Praxisstudium „Restaurantmeis-



Fotos: IHK Akademie

Was muss ein Restaurantmeister können? Astrid Zieglmeier und Service-Legende Gesumino Pireddu bei der Ausarbeitung des Programms.

ter“. „Gerade die Mitarbeiter im Service haben in den meisten Fällen kein hohes Standing in den Betrieben. Es fehlt an Wertschätzung“, so Zieglmeier. „Das wollen wir mit dem neuen Praxisstudium ändern, das den Teilnehmern Fachwissen und Kompetenz vermitteln und ihnen Aufstiegsmöglichkeiten in Spitzenpositionen eröffnen soll.“

Auch bei der Konzeption dieses am 17. Oktober beginnenden Studiengangs haben im Hintergrund schlaue Köpfe wie Otto Geisel mitgewirkt. Der bewährte Mix aus Vermittlung von Fachwissen und Exkursionen (u. a. zu renommierten Glas- und Porzellanherstellern) wird beibehalten. Spitzendozenten wie Gesumino Pireddu garantieren für engen Praxisbezug und hohe Qualität. Im theoretischen Teil des Studiums geht es u. a. um betriebswirtschaftliche Grundlagen, Steuerrecht sowie Betriebs- und Personalführung.

Voraussetzung für die Teilnahme an dem Studiengang sind eine abgeschlossene Ausbildung in einem gastgewerblichen Beruf und drei Jahre Berufspraxis.

Wichtige Details:

- kleine Kurse, nicht mehr als 12 Teilnehmer
- berufsbegleitendes Studium: Die Kurstage und Stunden sind so gelegt, dass in der Regel keine Freistellungen nötig sind, was wirtschaftliche und berufliche Vorteile (auch für den Arbeitgeber) hat.

- die Teilnahme ist „Meister-BAFÖG-fähig; außerdem gibt's vom bayerischen Staat für jeden neuen Restaurantmeister eine Prämie von 1.000 Euro; weitere Infos unter: www.meister-bafog.info
- das Studium beginnt am 17. Oktober 2016 und endet im März 2018 mit der IHK-Prüfung

Das gesamte neue Kurs-Programm ist ab Ende August bei der IHK-Akademie verfügbar. Zum Spektrum zählen „Klassiker“ wie der Barista-Kurs mit IHK-Zertifikat, aber auch neue Angebote wie der Grundkurs „Warenkunde Käse“ oder das Seminar „Geriatric – Kochen für alte Menschen“.

Für weitere Informationen und Beratung steht Astrid Zieglmeier per E-Mail unter astrid.zieglmeier@muenchen.ihk.de zur Verfügung. Weitere Infos unter: www.wis.ihk.de

Angesichts des leergefegten Arbeitsmarktes und der hohen Fluktuation im Gastgewerbe könnte solch ein berufsbegleitendes Studium ein wichtiges Tool sein, um Top-Mitarbeitern zusätzliche Motivation zu geben und sie an den eigenen Betrieb zu binden – gerade auch in Hinblick auf die künftige Besetzung von Spitzenpositionen.

Und last but not least: Der Bereich „Gastronomie, Genuss und Tourismus“ an der IHK Akademie steht mit seinem Pool an Spitzendozenten auch bereit für Inhouse-Schulungen. Zu den Betrieben, die diesen Service in letzter Zeit in Anspruch genommen haben, zählt u. a. das Bachmair Weissach am Tegernsee.

Praxistag für die angehenden Küchenmeister in der Showküche des Hotels Excelsior in München mit Spitzenkoch Franz Keller.

