

Seehotel Maria Laach
Am Laacher See
56653 Maria Laach

Maria Laach, 30. Januar 2015
BML

Ansprechpartner:
Birgit Müller-Leersch/Personalbüro
Tel. 0 26 52/5 84-5 18

Gute Ausbildung trägt Früchte Nachwuchskräfte des SEEHOTEL MARIA LAACH erreichen vordere Plätze bei den DEHOGA- Jugendregionalmeisterschaften



Zum wiederholten Mal nahmen Auszubildende in diesem Jahr an den vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband durchgeführten Jugendmeisterschaften teil. Die Auszubildenden des SEEHOTEL MARIA LAACH, die sich aufgrund einer in der Berufsschule durchgeführten theoretischen Vorentscheidung qualifiziert hatten, erreichten folgende Plätze:

Maike Daub (links) aus Bell erlangte bei den Restaurantfachleuten einen erfolgreichen 3. Platz. Zu den Aufgaben dieses Wettbewerbs gehörten u. a. Fragen zu Aperitif- bzw. Digestifarten, das Erkennen und Benennen unterschiedlicher Besteckteile wie z. B. Austernmesser, Schneckenzange, -gabel, das zügige Benennen von verschiedenen Rebsorten sowie in der Praxis das fachgerechte Servieren von Speisen und Getränken im Rahmen der abendlichen Bankettveranstaltung.

Die angehende Hotelfachfrau Isabel Russ (rechts) aus Andernach belegte einen guten 4. Platz. Bestandteile dieses Wettbewerbs waren hier das Anfertigen einer floralen Tischdekoration, das Ausarbeiten eines mehrtägigen Arrangements, das Führen eines Kundengesprächs sowie ebenfalls das fachgerechte Servieren von Speisen und Getränken.

Für beide stellte der Wettbewerb eine „Generalprobe“ für die im Sommer d. J. stattfindende Abschlussprüfung dar. Neben den persönlichen Medaillen, Urkunden und Pokalen erhielten beide Teilnehmer noch wertvolle Fachbücher und Gutscheine überreicht.

Hier zeigte sich erneut, dass eine gute und fundierte Ausbildung Früchte trägt. An dieser Stelle gebührt ein Dank den fachkundigen Ausbildern des Hauses. Mit den Auszubildenden freute sich neben Hoteldirektor Steffen Melzow (Mitte) das gesamte Team vom Seehotel Maria Laach über die erreichten Platzierungen.

Das für seine Ausbildungserfolge seit Jahren über die regionalen Grenzen hinaus bekannte renommierte Haus am Laacher See freut sich auch für diesen Sommer noch auf Bewerbungen im Hotel- und Restaurantfach sowie in der Küche. Allen Interessierten wird ein Blick auf das „Leitbild Berufsausbildung“ empfohlen, das auf der Homepage unter „Aktuelles“ – „Berufsausbildung“ veröffentlicht ist und die Stärken des Betriebs in der Ausbildung aufzeigt. Zudem gibt das Ausbilder-Bewertungsportal www.kununu.de die „Benotungen“, Eindrücke und Meinungen bisheriger und aktueller Auszubildender wieder.

Starten Sie in Maria Laach in die spannenden, attraktiven und zukunftssicheren Berufe der Hotellerie- und Gastronomie!