

Gute Manieren sind nie out...

32 angehende Technikerinnen und Techniker der Fachschule für Kunststoff- und Kautschuktechnik absolvieren erfolgreich Etikette-Training an den Beruflichen Schulen.

Die im Lehrplan der angehenden Führungskräfte nicht mehr wegzudenkende Knigge-Unterrichtsreihe „*Stil und Etikette im Alltag- und Berufsleben*“, unter der Leitung von FL`in Frau Sandra Köhler, konfrontierte die Studierenden mit geschäftlich sowie gesellschaftlich relevanten Umgangsformen.

Es wurde neben den Inhalten „*Der Smalltalk, Codes bei Tisch*“ und interkulturelle Themen aus dem Bereich „*Andere Länder, andere Sitten*“ auch wieder ein Tanzkurs in Kooperation mit Herrn Reiner Wagenhäuser in das Kursangebot eingebaut, bei dem in jeweils zwei Trainingseinheiten Grundschnitte bekannter Standard- sowie Lateinamerikanischer Tänze eingeübt wurden.

Der Abschlusstest nach dem ca. 30 stündigen Seminar wurde von allen Schülerinnen und Schülern der Klassen 01TFS01 und 01TFS02 mit Erfolg gemeistert. Mit einer Abschlussfeier in den Räumlichkeiten der BS Gelnhausen, bei der die Absolventen ihre Teilnehmerurkunde und die vier Bestplatzierten Präsente erhielten, konnte das Erlernte in die Praxis umgesetzt sowie Fachbegriffe einmal angewendet werden. Das *Amuse Bouche (von frz: Gaumenfreude/ ein Gruß aus der Küche, der als zusätzliche Vorspeise dem Gast die Wartezeit verkürzen soll)* wurde als solches erkannt und konnte degustiert bzw. verköstigt werden.

Besondere Anerkennung für „sehr gute“ Ergebnisse gehen an:

1. Platz: Herr Tilman Hörning, Klasse 01TFS02
2. Platz: Herr David Bertsch , Klasse 01TFS02
3. Platz: Herr Kay-Patrik Giese, Klasse 01TFS02
4. Platz: Frau Janina Eckert Klasse 01TFS01 und Herr Marcel Schmitt 01 TFS02

Für die exquisite Ausgestaltung der Abschlussfeier sorgte die tatkräftige Unterstützung aus dem Bereich der Gastronomie, bei der es besonders die Grundstufenklasse der Köche zu erwähnen gilt. Die Jungköchinnen und Jungköche der Klasse 10 E KÖ1, die sich im ersten Ausbildungsjahr befinden zauberten unter der Anleitung von FL Philipp Schrader ein Festmenü, bei der jeder einzelne Schüler unterschiedliche Verantwortungsbereiche übernehmen und sich persönlich und fachkompetent einbringen konnte.



Berufliche Schulen Gelnhausen
Techniker der Fachschule für Kunststoff- und Kautschuktechnik

*Geräucherte Geflügelbrust mit Gemüsesalat
und Portweinreduktion*

* * *

Grilltomatencremesuppe mit Parmesanschaum

* * *

Zitronensorbet mit Prosecco

* * *

*Roastbeef rosa gebraten mit Café de Paris Butter,
Gemüsekörbchen und Kartoffelgratin*

* * *

*Crêpes Suzettes
am Tisch der Gäste flambiert
ste flambi*

Am Tisch der Gäste flambiert