

## **Gastro-Akademie Main-Kinzig**

Kulinarische Workshops in den Osterferien



In den Osterferien wurden an den Beruflichen Schulen Gelnhausen wieder zahlreiche berufsspezifische Fortbildungen für Fachkräfte und Beschäftigte in der Gastronomie und im Lebensmittelhandwerk angeboten.

Die Seminare und Workshops in Kooperation mit dem Bildungspartner Main-Kinzig werden vom Hessencampus Main-Kinzig gefördert und die Veranstaltungen der Gastro-Akademie schulen halbjährlich junge Auszubildende mit einem breitgefächerten Angebot an fachspezifischen Themen.

Neben einer zweitägigen Prüfungsvorbereitung auf die theoretische Abschlussprüfung im Gastgewerbe für die angehenden Köchinnen und Köche, Restaurantfach- und Hotelfachleute bot Fachlehrerin Sandra Köhler in diesem Jahr ein eintägiges Basis-Wein-Seminar und eine professionelle Käseschulung an.

In einem zweitägigen Cocktailworkshop konnte das 1x1 der Barkunde sowie die grundlegenden Arten von Mixgetränken, deren Zubereitung („mixen, shaken, build, und stir“) als auch die prüfungsrelevanten Cocktails trainiert werden.



Der persönliche Austausch, das eine oder andere Fachgespräch unter den Auszubildenden der unterschiedlichen Ausbildungsjahre sowie Fachbereiche wurde neben dem Fachkompetenzerwerb als besonders wertvoll erachtet.

Ab September gibt es wieder neue Kursangebote u.a. zum Thema Zwischen- und Abschlussprüfung, Menükunde & Aperitif/ Digestif, Azubi-Knigge, Cocktails sowie Zubereitungen von Kaffeespezialitäten.