



Traumberuf Hotelfachfrau: Lina Adam im Gespräch mit einem Gast

Sprachgewandt, offen und belastbar

(sl). Den Traum träumen viele: Empfangschefin im Nobel-Hotel von Dubai oder Mitarbeiterin im exquisiten Restaurant eines Luxusschiffes. Doch wer derart steil die Karriereleiter emporklettern möchte, muss mehr als träumen – er muss hart arbeiten und viel Englisch lernen.

Lina Adam (28) und Sara Krahe (20) wissen ein Lied davon zu singen. Ein Lied, das für sie aber nahezu ausschließlich positive Strophen beinhaltet. Sie befinden sich im dritten Ausbildungsjahr in einem der renommierten Gүнnewig-Hotels in Bonn. Drei Jahre, die sie in froher Erwartung einer Festanstellung im Viersterne-plus-Hotel genießen. Gerne nehmen sie in Kauf, dass die Ausbildung alles andere als ein Honigschlecken ist.

Heute ist wieder einmal so ein Tag, an dem Lina schon morgens ahnt, was auf sie zukommen wird. „102 An-

reisen erwarten wir in den nächsten Stunden“, sagt die junge Frau, die mit ihren Eltern viele Jahre in Singapur gelebt hat, ehe sie in Deutschland ein Studium begann und bald ahnte, dass es nicht das Richtige für sie sei. „Ich möchte in den Service und viel mit Menschen zu tun haben“, erkannte sie und ergatterte „zu meinem großen Glück“ den Ausbildungsplatz. An diesem Tag geht ihr Wunsch, mit Menschen zu tun zu haben, besonders stark in Erfüllung.

„Manchmal träume ich auf Englisch“

Es ist kurz vor 18 Uhr, als sich die erste Menschentraube an der Rezeption bildet. Gäste aus aller Herren Länder möchten einchecken und sehr viel wissen. Die meisten von ihnen stammen aus dem Ausland, sind Gäste großer Bonner Unternehmen. Russen, Spanier, Italiener, Chinesen und Inder haben Zimmer reserviert und möchten diese möglichst schnell beziehen. Lina bleibt gelassen – in perfektem Englisch beantwortet sie geduldig jede Frage. Fremdsprachen sind für sie auch dank des langen Auslandsaufenthaltes kein Problem. „Manchmal träume ich sogar auf Englisch“, erzählt sie.

Info

Die Ausbildung (Hotelfachfrau/-mann/Restaurantfachfrau/-mann/Köchin oder Koch) dauert drei Jahre, in denen die Auszubildenden einen bzw. zwei Tage pro Woche die Berufsschule besuchen. Die Vergütung liegt netto im ersten Jahr bei rund 500 €, im dritten Jahr bei 630 €. Sie variiert in den Bundesländern und fällt besonders in den neuen Bundesländern deutlich niedriger aus.

Medientipp



Das Lehrwerk „Hotel und Catering Milestones“ aus dem Ernst Klett Verlag macht angehende Hotel- und Restaurantfachleute fit für die berufliche Praxis. Das Schülerbuch enthält eine Video-DVD mit typischen Gesprächssituationen. Ein Lehr-/Arbeitsbuch mit KMK-Prüfungen bereitet auf die Abschlussprüfungen vor.

Weitere Informationen und Video-Beispiele aus dem Schülerbuch finden Sie im Internet unter www.klett.de/titelfamilie/hotel+und+catering+milestones.

Aus dem Augenwinkel sieht sie, dass sich ihre junge Kollegin Sara auf dem Weg zu ihrem Arbeitsplatz im Restaurant befindet. „Da wird gleich eine Menge zu tun sein“, weiß sie. Sie spricht aus Erfahrung. „Wenn Gäste spät anreisen, wollen sie meistens direkt im Hotel essen und sich nicht mehr auf die Suche nach anderen Gaststätten machen.“ Die 20-Jährige ist eine der Ausnahmen in seinem Haus, berichtet Hotelchef Wolf H. Westphal. Eigentlich stellt er am liebsten mindestens 18-jährige Abiturienten ein. Sara erfüllte beide Kriterien nicht. Mit 17 und dem Realschulabschluss in der Tasche bemühte sie sich, fasziniert von einem Praktikum in diesem Hotel, um einen Ausbildungsplatz. Und bekam ihn. „Ihre Begeisterung, ihre guten Englischkenntnisse und ihr freundlicher, offener Charakter haben mich überzeugt“, erinnert sich Westphal, der selbst viele Jahre als Direktor eines großen Hotels in Johannesburg lebte.

Er verrät Einstellungsvoraussetzungen jenseits von Abi und Alter. Korrekte Kleidung, Höflichkeit und Interesse am konkreten Beruf, aber auch seinem Hotel möchte der 66-Jährige im 45-minütigen Vorstellungsgespräch erleben. Aus 50 bis 60 Bewerbungen kann er jährlich seine mindestens 14 Auszubildenden auswählen. Ihnen fühlt er durchaus auf den Zahn. „Können wir uns auf Englisch unterhalten?“, fragt er schon einmal und testet die Kenntnisse seines jungen Gegenübers im Smalltalk. Schließlich habe sich Englisch als Sprache im Hotel- und Gastronomiegewerbe durchgesetzt.

Selbst in der Küche ein Lexikon

Entsprechend viel Wert wird in der Berufsschule darauf gelegt. Hier sollen die angehenden Hotelfachfrauen und -männer, Restaurantfachfrauen und -männer sowie Köchinnen und Köche ihr Schulenglisch durch die Fachsprache erweitern. Mit speziellen Lehrbüchern unterrichten Lehrerinnen und Lehrer „Serving meals and beve-

rages“ oder „Telephoning at the reception“. „Das meiste aber, was wir für die Realität im Berufsalltag benötigen, lernen wir bei der Arbeit im Hotel. Und das gilt nicht nur für die Sprache“, sagen übereinstimmend Sara und Lina. Und wenn sie mit ihrem „Sprach-Latein“ doch einmal am Ende sind? „Dann benutzen wir Hände und Füße, fragen mehrsprachige Kollegen oder lassen uns vom Computer ganz fix und ohne dass der Gast es bemerkt, Texte übersetzen“, verraten die beiden kleine Berufsgeheimnisse. Sehr oft sind solche Hilfen aber nicht nötig. Es sei denn, es stehen Grünkohlwochen an. „Da fehlt mir vielleicht schon einmal eine Vokabel“, gesteht Sara und gibt noch ein Geheimnis preis: „In der Küche haben wir ein Lexikon.“

Sara und Lina haben ihren Traumberuf gefunden. In der Berufsschule hören sie aber, wie viele ihre Klassenkameradinnen und -kameraden aufgeben wollen. „Sie scheuen die durchaus harte Arbeit“, glauben die beiden jungen Frauen. Zugleich beobachten sie, dass viele ihr Bildungsengagement mit Ende der Ausbildung und einer Übernahme in den Betrieb einstellen. „Ein ganz großer Fehler“, sagt Lina.

New York, Dubai oder ein Schiff

Ebenso wie Sara möchte sie sich auch als Festangestellte weiterbilden. „Nur so kann ich mich weiterentwickeln und neue Ziele anpeilen“, hat Lina erkannt. Sie hat eines im Visier. Eines Tages möchte sie ein eigenes, kleines Hotel, eventuell auch eine Pension leiten. „Ich möchte mich selbstständig machen – das muss nicht unbedingt im Ausland sein“, verrät sie. Sara dagegen zieht es in den englischsprachigen Raum. „Wohin genau – da habe ich mich noch nicht festgelegt“, versichert sie, muss dann aber doch schmunzeln, als sie sich selbst als Möglichkeiten New York, Dubai oder ein Schiff sagen hört.

Ihr Chef hört es mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Einerseits möchte er seine beiden „besten Nachwuchskräfte“ nicht ziehen lassen, andererseits sind es genau diese jungen Menschen, die er schätzt: „Sie wissen, was sie möchten, sind ehrgeizig und interessiert. Vor allem aber können sie mit Menschen umgehen.“ «

Kompakt

Ausbildungsplätze in der Gastronomie und der Hotellerie sind beliebt – doch wer hier erfolgreich sein will, muss einige Voraussetzungen erfüllen: Belastbarkeit und ein freundliches Auftreten gehören ebenso dazu wie gute Englisch-Kenntnisse.