

Interview mit Rudolf Enste, Leiter der Brillat-Savarin-Schule Oberstufenzentrum Gastgewerbe

Wir baten zum Gespräch über Pläne, Projekte und Ziele des OSZ Gastgewerbe.

hogaspiegel:

Herr Enste, seit August 2010 sind Sie der neue Schulleiter der Brillat-Savarin-Schule. Was haben Sie davor gemacht und welche direkten Ziele haben Sie sich, bezogen auf die neue Position, gesetzt?

Rudolf Enste:

Ich bin gelernter Koch und Konditor, habe einige Jahre in beiden Berufen gearbeitet und bin nach einem Studium der Lebensmitteltechnologie (TFH Berlin) und dem Lehramtsstudium (TU Berlin) seit 1982 im Schuldienst. Von 1987 bis zum Sommer 2010 war ich an meiner Schule als Fachleiter bzw. als Fachbereichsleiter verantwortlich für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin und die küchenpraktische Ausbildung der anderen gastgewerblichen Berufe.

Wesentliches Ziel ist, unsere Schule im Sinne unseres Mottos „kompetent, schülerorientiert, weltoffen“ zu stärken. Kompetent steht für uns nicht nur für Fachkompetenz, sondern auch für Methodenkompetenz und Sozialkompetenz. Wir wollen unseren Schülerinnen und Schülern die Chance bieten, an unserer Schule alles zu lernen, was für ihre berufliche und persönliche Entwicklung in einer sich stetig wandelnden Welt notwendig ist.

Schülerorientierung bedeutet für mich, eines der tragenden Prinzipien des Gastgewerbes – die Gasterorientierung – auf unsere Schülerinnen und Schüler zu übertragen. Schule ist für mich zu allererst eine Veranstaltung für Schülerinnen und Schüler.

Weltoffen bedeutet für mich, offen zu sein für fremde Menschen, fremde Kulturen, Interesse zu zeigen an neuen Ideen, über den Tellerrand hinauszublicken. Für Auszubildende im Gastgewerbe, die später im Beruf erfolgreich sein wollen, ist Weltoffenheit eine wesentliche Voraussetzung.

hogaspiegel:

Wie wollen Sie diese Ziele erreichen?

Rudolf Enste:

Lernfeldorientierung und Handlungsorientierung werden zukünftig stärker als bisher das Unterrichtsgeschehen bestimmen. Die Bildung von Lehrerteams soll ausgebaut werden. Die Chancen, die der Blockunterricht hier bietet, nutzen wir. Selbstverständlich werden die seit Jahren erfolgreich laufenden Projekte, wie das Mensaprojekt, weitergeführt.

Zur Stärkung der Fachkompetenz des Kollegiums hoffen wir unter anderem auf die Bereitschaft der Betriebe, Plätze für Be-

triebspraktika zur Verfügung zu stellen. Eine unserer wesentlichen Aufgaben ist es, die Schülerinnen und Schüler nach Maßgabe ihrer Möglichkeiten zu fördern, nicht nur die Leistungsschwächeren, sondern auch die Leistungsstarken und Engagierten.

Eine Initiative in diesem Zusammenhang ist die seit dem vergangenen Jahr bestehende Trainingsgruppe im Ausbildungsberuf Koch/Köchin, die die Aufgabe hat, besonders engagierte Auszubildende auf Wettbewerbe vorzubereiten. Zur Zeit trainiert die Gruppe für den Wettbewerb der Berliner und Brandenburger Oberstufenzentren.

Über Maßnahmen, die die Schülerinnen/Schüler über die Abschlussprüfung hinaus fördern (Refa plus, Köche plus) diskutieren wir derzeit. Unser OSZ verfügt über zahlreiche Auslandskontakte unter anderem nach Frankreich, Polen, Südafrika und in die Niederlande. Diese Kontakte wollen wir ausbauen. Auch bei diesem Vorhaben hoffen wir auf die Unterstützung der Ausbildungsbetriebe und des DEHOGA Berlin.

hogaspiegel:

Haben Sie denn spezielle Wünsche bezüglich der Zusammenarbeit mit der IHK Berlin und den einzelnen Betrieben?

Rudolf Enste:

Wir wollen versuchen, Betriebe stärker in die Arbeit des OSZ einzubinden. Zu den großen Hotels bestehen schon jetzt über die Fokus-Gruppe enge Kontakte. Die kleineren Betriebe werden wir über die regelmäßige Durchführung von Ausbildertreffen und Informationsveranstaltungen an der Arbeit der Schule beteiligen. Darüber hinaus ist die Stärkung der Schulkooperation geplant. Dazu wollen wir einen Fachausschuss einrichten, der sich unter anderem mit der Koordinierung der schulischen und betrieblichen Ausbildung befassen soll.

Die Zusammenarbeit mit der IHK Berlin läuft auf der Ebene der Organisation von Prüfungen weitgehend problemlos. Auf der inhaltlichen Ebene wünsche ich mir eine Verstärkung der Zusammenarbeit. Dazu gehört beispielsweise, dass wir gemeinsam auf eine bessere Qualität der Prüfungsaufgaben dringen und die Brillat-Savarin-Schule als größte gastgewerbliche Schule Deutschlands stärker in die Erstellung von Prüfungsaufgaben einbezogen wird.

hogaspiegel:

Wie verlief die Einführung des Blockunterrichtes, gab es organisatorische Schwierigkeiten und wie wird er angenommen?



Rudolf Enste:

Wir haben den Blockunterricht seit 2008 zunächst in der Berufsgruppe Koch/Köchin erprobt und uns nach durchweg positiven Erfahrungen entschlossen, den Blockunterricht zum Schuljahr 2010/11 bei allen anderen Berufsgruppen einzuführen.

Der Einführung gingen intensive Gespräche mit Ausbildungsbetrieben, IHK, Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern voraus. Insgesamt hat uns die positive Haltung gerade auch kleinerer Betriebe zum Blockmodell überrascht. Natürlich gibt es hin und wieder noch organisatorische Probleme, etwa hinsichtlich des Unterrichtsausfalls bei längerer Krankheit einzelner Schülerinnen/Schüler. Wir versuchen, diese Probleme aber kooperativ mit Auszubildenden und Ausbildungsbetrieben zu lösen.

hogaspiegel:

Welche unterrichtsbezogenen Projekte stehen für das Jahr 2011 an?

Rudolf Enste:

Auf eine verstärkte Umsetzung des Lernfeldkonzeptes hatte ich schon hingewiesen. Dazu laufen zur Zeit mehrere Weiterbildungsveranstaltungen, bei denen unter anderem Aspekte des selbstorganisierten Lernens im Mittelpunkt stehen. In diesem Zusammenhang steht auch eine Überarbeitung des OSZ-Rahmenlehrplans an. Zum Jahresbeginn 2011 startet das Projekt „Beauty-Dienst“. Ziel dieses Projektes ist es, die Auszubildenden stärker in die Verantwortung für Ordnung und Sauberkeit ihrer Schule zu nehmen. Die Projektarbeit (Mensaprojekt, Dialog der Kulturen, Märchentage) werden wir in gewohnter Qualität fortsetzen.

hogaspiegel:

Welches Feedback können Sie uns zur Standortaufteilung Buschallee und Darßer Straße geben?

Rudolf Enste:

Filialen sind immer mit erheblichen Belastungen für Schülerinnen/Schüler, Kollegium und Schulleitung gleichermaßen verbunden. Mit der Schule in der Darßer Straße steht uns aber zum ersten Mal ein Gebäude zur Verfügung, das den Anforderungen an einen modernen Schulbetrieb entspricht. Mit diesem Schulgebäude verfügen wir auch endlich über ausreichend

Klassenräume. Noch nicht befriedigend ist der Zustand hinsichtlich der benötigten Fachräume, auch wenn zum Schuljahresbeginn EDV-Räume, Servierräume und eine Lehrküche in Betrieb genommen werden konnten. Zu wünschen ist, dass im nächsten Jahre eine Entscheidung über die langfristige Nutzung des Gebäudes in der Darßer Straße getroffen wird.

hogaspiegel:

Herzlichen Dank für das aufschlussreiche Gespräch, Herr Enste, alles Gute für die vielschichtigen Herausforderungen und natürlich Erfolg bei der Umsetzung der Projekte in 2011. Das Thema Ausbildung

sollte bei allen gastgewerblichen Betrieben ganz groß auf der Agenda stehen und die Förderung unseres Nachwuchses auch allen gleichermaßen am Herzen liegen - dem sich abzeichnenden Fachkräftemangel in Hotellerie und Gastronomie muss aktiv entgegengewirkt werden.

Dieser Artikel ist urheberrechtlich geschützt und bei Wiederverwendung ohne Zustimmung des Verbandes können Unterlassungsansprüche gegenüber Dritten geltend gemacht werden.