

<http://www.derwesten.de/staedte/nachrichten-aus-bad-berleburg-bad-laasphe-und-erndtebrueck/schulung-zu-tee-und-wein-id6258431.html>

## AUSBILDUNG

# Schulung zu Tee und Wein

18.01.2012 | 14:52 Uhr



Foto:

Gleich nach den Weihnachtsferien ist eine Gruppe von Schülerinnen und Schülern des Berufskollegs Wittgenstein, die eine Ausbildung im Bereich des Gastgewerbes absolvieren, in Begleitung ihres Fachlehrers Joachim Schmitz in die Schweiz aufgebrochen, um im Rahmen des EU-Förderprogramms „Leonardo da Vinci“ ein dreiwöchiges Auslandspraktikum im Mövenpick Hotel Egerkingen anzutreten.

Bereits im November 2011 hat im Anschluss an die Bewilligung des Förderantrags durch den nationalen Ausschuss der EU-Kommission eine erste Gruppe von Auszubildenden ein Praktikum in Egerkingen durchlaufen, wobei sie von dem gebürtigen Wittgensteiner Matthias Knoche, der dort vor über 25 Jahren seinen Wirkungskreis gefunden hat, willkommen geheißen wurden.

Das Mövenpick Hotel Egerkingen ermöglicht den angehenden Fachkräften Einblicke in die Abläufe eines gastronomischen Großbetriebs, die eine Ergänzung zur betrieblichen Ausbildung vor Ort und dem schulischen Angebot darstellen: Schulungen zu Tee, Kaffee und Wein stehen ebenso auf dem Programm wie ein Besuch des Züricher Großmarktes sowie Besichtigungen und Führungen, um die kulturellen Eigenarten der Region kennen zu lernen.

Die auszubildenden Restaurantfachfrauen Sabrina Schneider und Josefine Titze sowie die auszubildenden Köche Romina Lübbe, Robin Hentschel und Marie Völkel werden durch dieses Praktikum nicht nur eine wertvolle Referenz, sondern auch den „Europass Mobilität“ erlangen, der ihnen eine besondere Qualifikation über die regulären Ausbildungsanforderungen hinaus bescheinigt.