Voll im Berufsleben

SA 12.08.10

Cappuccino hat bereits zum dritten Mal „Azubi" von der SEN übernommen
Christopher Koch absolviert eine Ausbildung zum Koch – hoch motiviert

BAD SASSENDORF ▪ Christopher Koch hatte sich nur eine kleine Schwäche geleistet, doch das schlug sich direkt nieder. „Mathe mangelhaft" stand 2003 in seinem Abschlusszeugnis. Noch in Klasse neun stand er in dem Fach „befriedigend", aber als Schüler hatte er den Ernst der Lage nicht erkannt: „Ich denke, dass ich überhaupt keine Lust auf Schule hatte", berichtet der junge Mann selbstkritisch: „Ich war ziemlich blauäugig."

Der Makel in dem Realschulabschlusszeugnis nach Klasse zehn an der Hauptschule Anröchte machte den Einstieg ins Berufsleben nicht leicht, dank der SEN in Soest hat er es jetzt jedoch geschafft. Zum neuen Ausbildungsjahr hat der 24-Jährige eine Ausbildung zum Koch im Restaurant „Cappuccino" von Volker Kirst in Bad Sassendorf begonnen.

Auf Vermittlung der Arbeitsmarktbehörden war Koch zum Soester Entwicklungsnetz gekommen, nachdem eigene Versuche, in einem Ausbildungsberuf Fuß zu fassen, fehl geschlagen waren. Bei der SEN stand unter anderem eine Analyse der Stärken auf dem Programm. Als Ergebnis wurde dem jungen Mann ein Einsatz im Bereich Kochen und Hauswirtschaft empfohlen.

„Das hat mich am Anfang etwas enttäuscht", berichtet der frisch gebackene „Azubi", aber die praktischen Erfahrungen stimmten ihn um. Acht Monate wurde Koch bei der SEN auf den Berufsalltag vorbereitet. Montags bis mittwochs war Einsatz in der Küche angesagt, donnerstags und freitags standen Unterricht und Theorie auf dem Plan, um elementare Kenntnisse zu erwerben. Hinzu kamen vier Praktika, unter anderem im Cappuccino. Dadurch kam es schließlich zum Ausbildungsplatz.

Christopher Koch hat im Cappuccino eine Ausbildungsstelle zum Koch gefunden, Küchenmeister und Ausbilder Volker Kirst und Geschäftsführerin Antje Balogh schauen ihm wohlwollend über die Schulter. ▪ *Foto: Tenberge*

Dass er hier mit offenen Armen empfangen wurde, ist kein Wunder. Christopher Koch ist bereits der dritte Kochlehrling, den Küchenmeister und Ausbilder Volker Kirst von der SEN übernommen hat, und auch Geschäftsführerin Antje Balogh fand vor Jahren über die SEN zu den „Gastronomiebetrieben Volker Kirst".

„Ich bin voll mit drin, mir wird alles gezeigt"

Deren Inhaber zeigt sich von den Bewerbern überzeugt: „Die jungen Leute haben ein wenig Pech auf dem Ausbildungsmarkt gehabt, aber wenn sie hier erste Erfolge erleben, sind sie hoch motiviert." Vorteilhaft sei auch, dass sie durch die Schulung bei der SEN bereits Vorkenntnisse mitbringen.

Christopher Koch als Koch in Ausbildung hat seinen Schritt jedenfalls nicht bereut: Schon beim Praktikum hatte es ihm in dem Bad Sassendorfer Restaurant am besten zugesagt, die mediterrane Küche gefällt ihm sowieso, und das Betriebsklima sei einfach gut: „Ich bin voll mit drin, und mir wird alles gezeigt." ▪ **tbg**

Die Arbeit der SEN

Gemäß dem Motto „Jeder Mensch hat das Recht auf Arbeit" setzt sich die SEN (Soester Entwicklungsnetz" seit 1982 gegen Arbeitslosigkeit ein. Dazu werden unter anderem berufsvorbereitende Maßnahmen für Jugendliche und junge Erwachsene bis 25 Jahre durchgeführt. Pro Lehrgang stehen 56 Plätze zur Verfügung, erläutert Martina Heising, die mit Kollegin Andrea Kruckenbaum für die Bildungsbegleitung verantwortlich ist. Ein Großteil der Teilnehmer werde in Ausbildungsbetriebe oder eine außerbetriebliche Ausbildung vermittelt. Über die Teilnahme an den Lehrgängen, die im September beginnen, entscheidet die Berufsberatung der Agentur für Arbeit. Für den Erfolg sei die Kooperation der Betriebe wichtig, sagt Heising und lobt den Inhaber des Cappuccino: „Das läuft immer sehr gut mit Herrn Kirst." Wichtig wäre, wenn mehr Firmen sich für Betriebspraktikanten öffnen würden. Die, so Heising, seien gut für Bewerber und Betriebe gleichermaßen, weil sie sich so intensiv kennen lernen könnten. ▪ **tbg**