

Projekt „Tischknigge – gut benommen, halb gewonnen“ der HBFORG10A

In unserer Fachrichtung sind im LB8 Tagungen/Schulungen zu planen und auszurichten. Zudem wollten wir ein kleines Projekt durchführen, bevor wir mit dem Abschlussprojekt starten. So kamen wir zu dem Entschluss, die Unterstufe hinsichtlich korrektem Verhalten am Tisch zu schulen.

Klar gehen wenige von uns in Nobelrestaurants, wo auf Etikette Wert gelegt wird. Aber im Hinblick darauf, dass wir in naher Zukunft eventuell von unseren Ausbildern zu einem Geschäftsessen eingeladen werden könnten, halten wir es für sinnvoll, vorher die wichtigsten Tischregeln zu kennen und anzuwenden.

So haben vier Projektteams jeweils vier Schüler(innen) der HBFORG11A erst mittels PowerPoint folgende Inhalte theoretisch vermittelt:

- × Outfit
- × Korrekte Begrüßung/Platznehmen
- × Auswahl des Essens
- × Umgang mit Serviette, Teller, Gläsern und Besteck
- × Alkohol und Rauchen während einem Geschäftsessen
- × Verhalten gegenüber dem Service-Personal
- × Missgeschicken begegnen
- × Small-Talk
- × Verabschiedung

Daran anschließend sollte das Gelernte praktisch beim Essen umgesetzt werden. Die Schulungsteilnehmer wurden in die Situation eines Geschäftsessens versetzt und zu Tisch gebeten. Mittels Beobachtungsbogen kontrollierten die Dozenten die Schulungsteilnehmer. Aber auch umgekehrt ließen sich die Dozenten von ihren Teilnehmern bewerten.

Im Nachhinein ist zu sagen, dass wir durch das Projekt selbst einige Tischregeln gelernt haben, die wir vorher so noch nicht beachtet haben, das Erstellen des Schulungsmaterials und Vorbereiten des Essens viel Zeit gekostet haben und natürlich noch die Dokumentation des Projektes zu erledigen war. Trotzdem hat es sich gelohnt und vor allem viel Spaß gemacht. Ein ganz großer Dank ist Frau Pfeiffer und ihrer Kollegin auszusprechen, die uns bei der Essensvorbereitung unterstützt haben.

PS: Die Sektgläser wurden mit alkoholfreiem Sekt gefüllt und die Weingläser mit Traubensaft.

