Fischseminar an den BBS Soltau

Für die Auszubildenden im Kochberuf gab es auch in diesem Jahr wieder ein Fischseminar. Es werden leckere Tellergerichte aus hochpreisigem Frischfisch vor- und zubereitet und als ansprechende Tellergericht für das A- la-Carte serviert. Für diese Veranstaltung sind keine Gäste eingeladen. Die Leckereien aus Neptuns Reich werden von den Auszubildenden selbst verkostet. Damit fördern wir die Aufgeschlossenheit der Auszubildenden gegenüber ungewohnten, hochpreisigen, bisweilen exotischen Lebensmitteln und ihr Qualitäts- und Kostenbewusstsein.

Da dies bei den heutigen Preisen für frischen Fisch und Meerestiere ein sehr teurer Spaß ist, unterstützt der Förderverein diese Veranstaltung mit umfangreichen finanziellen Mitteln.

Frischer Fisch und Meeresfrüchte sind kostspielige Spezialitäten, die nicht in allen Ausbildungsbetrieben unserer Region verarbeitet werden. Wenn wir unsere Auszubildenden überregional und international wettbewerbsfähig machen wollen, dann müssen wir auch den Umgang mit diesen Produkten fördern.

Das Fischseminar ist Teil einer Veranstaltungsreihe des Vereins ProGast e.V., der die betriebliche, praktische Ausbildung der Auszubildenden ergänzt. So gibt es seit vielen Jahren an den BBS Soltau ein überbetriebliches Ausbildungsangebot für den Gastronomienachwuchs. Träger ist der Förderverein ProGast e.V.. Bundesweit ist dieser partnerschaftlich von den Betrieben, Mitgliedern aus der Lehrerschaft der BBS Soltau und durch Spenden finanzierte Verein einmalig und ein wichtiger Baustein für die gute und leistungsstarke Ausbildung des Berufsnachwuchses im Gastgewerbe der Region.







