

# PRESSEINFORMATION

## **VIER MAL DIE EINS – FRANCESCO IST IM HALBFINALE**

### **JBH-Azubi erzielte den ersten Platz im DEHOGA-Wettbewerb**

*Düsseldorf, 23. März 2004.* Seit dem 17. März 2004 sieht Francesco Barletta die Welt mit Frühlingsaugen. Bei der Bezirksausscheidung zur Deutschen Jugendmeisterschaft 2004 um den Handelshofpokal, die von der DEHOGA Nordrhein ausgerichtet und im JBH-Ausbildungsrestaurant L'Abbaye ausgetragen wurde, erreichte der junge Mann den ersten Platz in der Kategorie Restaurantfachleute. Kein Heimspiel für Francesco, denn mit ihm traten insgesamt 27 Kandidaten aus den IHK-Bezirken Düsseldorf und Mittlerer Niederrhein an, verteilt auf die Berufsbereiche Köche (10), Hotelfachleute (11) und Restaurantfachleute (6). Sie waren die Besten aus einer unter dem Motto „Flagge zeigen“ getroffenen Vorauswahl aus über 60 Teilnehmern, allesamt Azubis im 3. Ausbildungsjahr. Die Liste der mit ihren Kandidaten am Start vertretenen Ausbildungsfirmen liest sich wie das „Who's who“ der Branche. Das ließ bei Francesco zuerst das Lampenfieber steigen, doch nach der „Gläserkunde“, dem Mixen eines Champagnercocktails und dem Flambieren - Heiße Kirschen mit Eis - war bei Francesco das Eis geschmolzen und der junge Mann mit seinem mediterranen Charme voll auf Erfolgskurs. Mit dreimal „sehr gut“ im Rücken, was er nicht wusste, aber instinktiv fühlte, errang er dann mit einer gekonnten Performance die Bestnote in der Kategorie „Service“, die ab 18:00 Uhr begann und bei der Francesco einen Tisch mit zehn anspruchsvollen Gästen zu betreuen und zu bedienen hatte. Zur Gratulation gab es den Wanderpokal, den Gewinnerpokal für die heimische Vitrine und die Teilnahme am Halbfinale, der Nordrhein-Meisterschaft am 29. April 2004 in Düren. Klar, dass Francesco dort für sich, seinen Meister Michael Schwarz, Ausbilder im L'Abbaye, und seine „Firma“, das JBH-Ausbildungszentrum Gastronomie, den Titel holen will, um am Finale auf dem Petersberg teilnehmen zu können.

### **„Chance für eine Zukunft“ – Der Slogan ist JBH-Programm**

Francesco Barletta, 22 Jahre jung, geboren in Mettmann, im 3. Jahr in der Berufsausbildung im JBH-Ausbildungsrestaurant L'Abbaye, wohnhaft in Gerresheim, ist eine der vielen „Erfolgsgeschichten“ der Jugendberufshilfe Düsseldorf. Francesco beendete die Hauptschule mit einem Abgangszeugnis der neunten Klasse, das ungeachtet zahlreicher Bewerbungen für einen Ausbildungsplatz nicht reichte. So kam er schließlich zur Berufsvorbereitung ins JBH-Ausbildungszentrum Gastronomie auf der Eulerstraße 46a und bewies in 6 Monaten dieser vorgeschalteten Maßnahme seine Ausbildungsreife. Über die Berufsberatung des Arbeitsamtes Düsseldorf wurde er nahtlos in die Berufsausbildung zum Restaurantfachmann, seinem Wunschberuf, aufgenommen. Die Zwischenprüfung mit gut absolviert, wird er im April und Juni diesen Jahres eine Abschlussprüfung ablegen. Dass ihm von seinem Ausbilder, Michael Schwarz, hierbei ein gutes Abschneiden prognostiziert wird, war ausschlaggebend, dass sein Ausbilder ihn ins Rennen um die Deutsche Jugendmeisterschaft geschickt hat. Nach seiner Prüfung möchte Francesco, als Hobbykoch sozusagen Rundum-Gastronom, seine berufliche Karriere im Restaurantfach fortsetzen. Zukunftspläne eines echten Winner-Typen, doch zuvor möchte er, obwohl mitten in den Prüfungsvorbereitungen, noch in Düren den nächsten Wanderpokal für „sein“ L'Abbaye holen, Ehrensache. „Herr Schwarz hat mir die beste Ausbildung gegeben“, so Francesco über seinen Ausbilder, „weil er ein Meister seines Fachs ist und mich mit seinem Sinn für Perfektion zu Höchstleistungen angespornt hat. Wie ein Trainer in der Champions league.“