

Bäcker als Berufswunsch: Fachklasse zeigt Können

Berufsbildende Schulen I: Viele Infos beim Runden Tisch

(ust) Früh aufstehen, um Brot und Brötchen in den Ofen zu schieben: Die 20 Jugendlichen der Bäckereiklasse der Berufsbildenden Schulen I bekommen in ihrer einjährigen Unterrichtszeit einen intensiven Einblick in die Arbeit eines Bäckers und Konditors – und bessere Chancen auf einen Ausbildungsplatz.

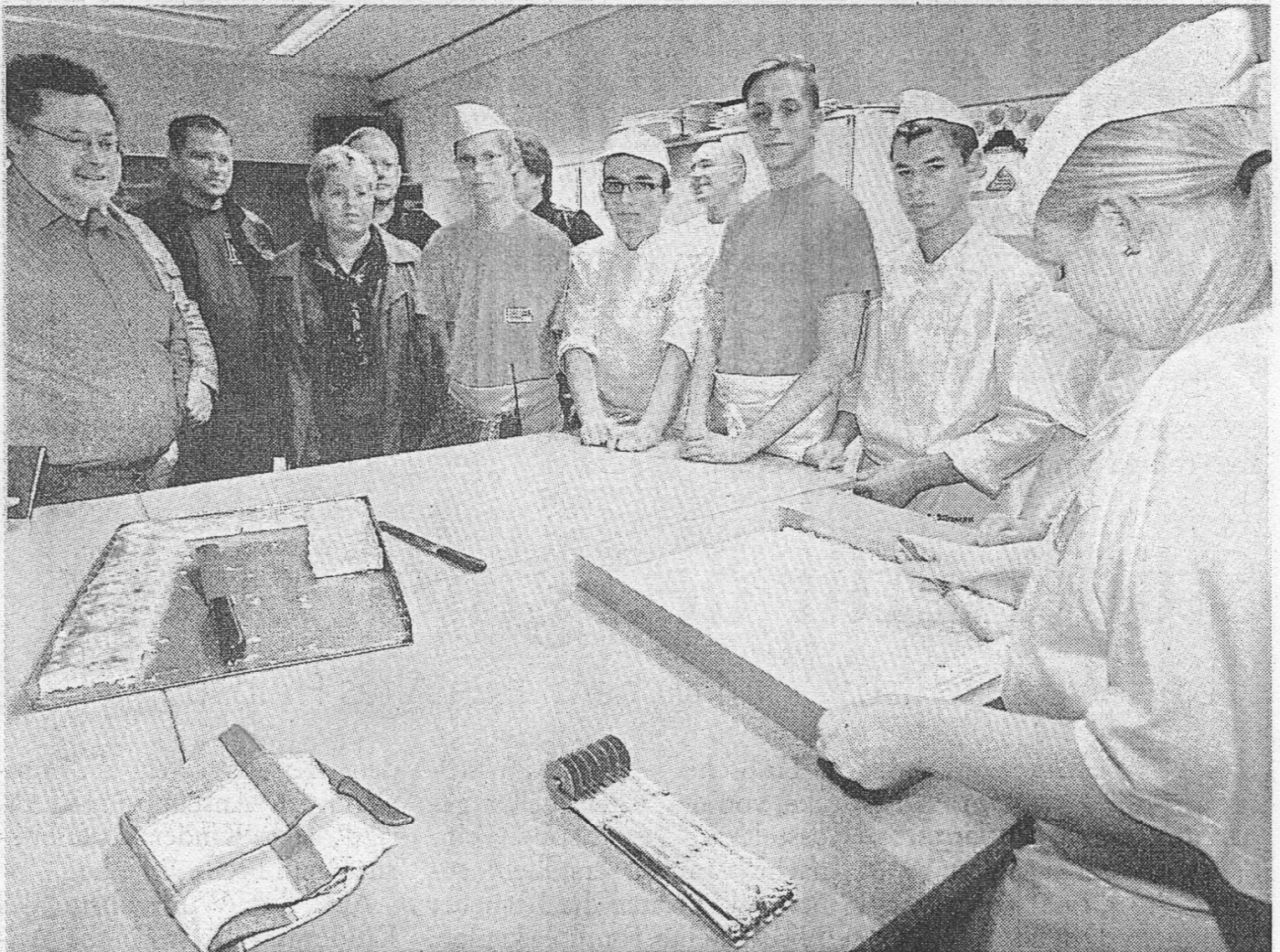
Bei einem Runden Tisch zeigten die 15- bis 18-Jährigen gestern Nachmittag den Betriebsleitern und Chefs von

Bäckereien aus der Region, was sie seit August gelernt haben. Informationen in der Backstube der BBS I, ein vorbildlich eingedeckter Kaffeetisch oder ein Verkaufsraum mit Glastresen: In kleinen Gruppen stellen sich die Berufsfachschüler den Bäckern vor. „So ergeben sich Möglichkeiten, mit den Betriebsleitern über Praktikumsplätze oder Lehrstellen ins Gespräch zu kommen“, begrüßt BBS-I-Chefin Heidi Lobert die Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk mit

Schwerpunkt Bäckerei.

„Die Klasse ist prima“, lobt Linda Büttner das Konzept: „Ich will Konditorin werden“, hat Vanessa Gatz (16) bereits ihren Traumberuf gefunden.

Drei Wochentage Theorie, zwei Tage praktischer Unterricht: Die Pädagogen Simone Riedel, Thomas Wieder und Marianne Passon betreuen die Klasse. Von Bäcker- und Konditormeister Axel Küster gibt es praktische Tipps: Die Ergebnisse ließen sich die Gäste gestern schmecken.



So wird es gemacht: 20 Schülerinnen und Schüler der BBS I zeigten Betriebsleitern der Bäckereien, was sie seit August bereits gelernt haben. Photowerk (sp)