

Schüler zeigen Schülern die Berufswelt

Erster gemeinsamer Aktionstag von zwei Fachschulen an den BBS I – Werbung für die Alternative zur Lehrstelle

Von Anja Alisch

GIFHORN. Bäcker oder Koch, Kellner oder Verkäufer – wäre das etwas für mich? Am ersten gemeinsamen Aktionstag der Fachschulen für Gastronomie und Lebensmittelhandwerk der BBS I kamen gestern 60 Haupt- und Realschüler der Antwort darauf etwas näher.

Alle Schüler – Zielgruppe waren die Klassen acht bis zehn – hatten sich aus Interesse angemeldet. Das Besondere: Regie führten weitgehend die Berufsfachschüler, zeigten, wie die Berufswelt aussieht, was sie in Unterricht und Praktikum lernen und ließen die Gäste ausprobieren.

„Wir werben diesmal bewusst nicht für Berufe, sondern für die Fachschule als Alternative“, erläuterten die Lehrerinnen Marianne Passon und Silke Wilharm. Oft seien die Schulabgänger wegen der Jugendschutzgesetze noch zu jung, um in der Gastronomie eingestellt zu werden. „Außerdem ist es ein guter Schritt, wenn es nicht gleich mit einem Ausbildungsvertrag klappt“, weiß Passon. „Viele Betriebe sehen sich hier bei uns die Schüler gezielt an. Von 20 aktuellen Lebensmittelfachschülern haben nach dem Praktikum schon sechs einen Vertrag bekommen.“ Auch könne die Fachschule helfen, die eigenen Vorlieben und Stärken zu erkennen.

„Ich finde das Angebot richtig gut. Alles wird erklärt und man steht



Erste Begegnung mit dem Berufsfeld Gastgewerbe: In der Küche der BBS I wurden am ersten gemeinsamen Aktionstag der Fachschulen Gastronomie und Lebensmittelhandwerk Canapés hergestellt. Foto: Alisch

nicht nur daneben“, lobte Anke Hoffmann von der Dietrich-Bonhoeffer Realschule. Ihre Mutter arbeite selbst im Gastronomiebereich: „Da habe ich schon einiges kennengelernt und könnte mir das auch als

Beruf für mich vorstellen.“ Bei Kochlehrer Udo Dücker und seinen Schülern entstanden Canapés und Pfannkuchen, während die Restaurantfachleute ihre Besucher eine Suppe servieren, Cocktails mixen

oder Servietten zu „Hemd“, „Segel“ oder „Doppeltem Tafelspitz“ falten ließen. In der Backstube wurden blecheweise Muffins, Amerikaner und Hefezöpfe in den Ofen geschoben und anschließend verziert.