



Den Berufsstart gebacken bekommen: Gestern gab es in der BBS I Tipps für Haupt- und Realschüler. Photowerk (cw 3)



Zukunft in Gastronomie und Lebensmittelhandwerk: Der Aktionstag der Berufsfachschulen stieß auf Interesse.

Schweizer Wecken und gute Tipps

BBS I: Aktionstag der Fachschulen Gastronomie und Lebensmittelhandwerk

(jr) Zum ersten Aktionstag der Berufsfachschulen Gastronomie und Lebensmittelhandwerk hatte gestern die BBS I eingeladen. 60 Haupt- und Realschüler aus Abschlussklassen nutzten die Gelegenheit, sich zu informieren.

Die Teilnahme war freiwillig: „Wir haben die Schulen angeschrieben. Und die haben die Schüler, die wirklich

interessiert waren, angemeldet“, sagt Marianne Passon, Klassenlehrerin der Lebensmittelhandwerker.

„Unsere Schüler können heute zeigen, was sie bisher gelernt haben“, erläutert Axel Küster, Lehrer für Fachpraxis im Bäckerhandwerk. Unter seiner Aufsicht wurden Hefezöpfe und



Passon

Schweizer Wecken hergestellt. Auch die Besucher durften mal kneten.

„Man kann sich informieren, das ist sehr gut.“ Sebastian Kelm (15) aus Leiferde will Koch werden, und was er beim Aktionstag gesehen hat, hat ihm gefallen. Im Bereich Restaurant konnten die Haupt- und Realschüler Cocktails

mixen oder einen „Tellerparcours“ absolvieren.

„Wir wollen die Möglichkeiten aufzeigen, die unsere Berufsfachschulen bieten“, so Passon. Absolventen würden innerhalb eines Jahres optimal auf Berufe wie Koch, Hotelfachmann, Bäcker oder Fachverkäuferin im Backhandwerk vorbereitet. „So kann sinnvoll Zeit überbrückt werden, wenn man für eine Ausbildung noch zu jung ist.“