Wenn Gleichaltrige zu Lehrmeistern werden

Haupt- und Realschüler informieren sich in den BBS I über Lebensmittelhandwerk und Gastronomie

bb **Landkreis Gifhorn.** „Wir handeln nach dem Prinzip ‚von Schülern für Schüler'" – so erklärten Marianne Passon und Silke Wilham-Cottle, Fachlehrerinnen an den Berufsbildenden Schulen (BBS) I in Gifhorn, das Konzept des gestrigen Aktionstages, zu dem die Berufsfachschulen Gastronomie und Lebensmittelhandwerk eingeladen hatten. Rund 60 Jugendliche aus den Haupt-, Real-, und Oberschulen Meinersen, Wesendorf und Hankensbüttel bekamen einen Eindruck von den Angeboten in den BBS I.

Die Klasse der einjährigen Berufsfachschule zeigte den Schülern die verschiedenen Berufe in der Gastronomie. In der Küche wurden Schneidetechniken vorgeführt, zudem durften die Schüler Nudelsoße selbst zubereiten. Im Restaurant konnten verschiedene Falttechniken für Servietten ausprobiert werden. Wie trage ich die Teller beim Servieren? Auch das erfuhren die jungen Besucher von den Berufsfachschülern. In der Bäckerei stellten die Jugendlichen gemeinsam Hefezöpfe und Amerikaner her. Dazu gehörte auch das fachgerechte Gestalten eines Verkaufsregals.

Die Schüler waren mit Begeisterung dabei. „Schön ist es für uns, dass etwa Gleichaltrige uns die Geheimnisse dieser Berufe zeigen und nicht nur die Lehrmeister", freuten sich Sören und Vanessa. Ob sie einen dieser Berufe wählen wollen, wissen sie aber noch nicht.

Interessante Einblicke in der Schulküche: Zwei Berufsfachschülerinnen der BBS I zeigten den Jugendlichen von der Oberschule Wesendorf, wie Salat richtig zubereitet wird. Foto: Behrens

Zahlreiche Betriebe in der Region übernehmen die Absolventen der BBS I gleich in das zweite Ausbildungsjahr. Die Berufsschule Gastronomie bildet folgende Berufe aus: Koch, Hotelfachmann, Restaurantfachmann sowie Fachkraft für Systemgastronomie. Zum Lebensmittelhandwerk gehören die Berufe Bäcker und Fachverkäufer mit Schwerpunkt Bäckerei.