

Projekt-Motto



Berufsorientierung – Projekt – „Gastro“

Die Schülerinnen und Schüler der Klasse H9 trafen sich am Mittwoch und Donnerstag zu einem Projekt der Berufsorientierung.

Der Bereich „Gastronomie“ sollte in zwei Tagen den Unterrichtsverlauf bestimmen. Nach anfänglicher Skepsis konnten sich alle Jugendlichen sehr gut mit der Projektidee identifizieren. Der Plan wurde geschmiedet, die Gruppen aufgeteilt und los ging es.



1.



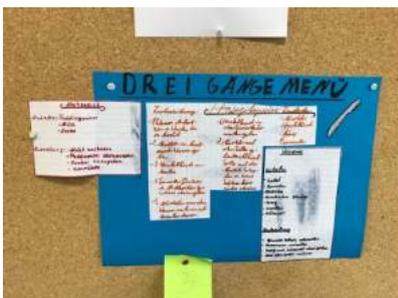
Planung: Ziel: aus den vorgegebenen Nahrungsmittelgruppen ein „Drei-Gänge-Menu“ erstellen.



2.



Die drei Gruppen hatten tolle Ideen und mussten sich dann in einer Abstimmung für zwei Menus entscheiden. In einer Stichwahl wurden das Menu der Gruppe eins und zwei gewählt.



3.

Am zweiten Tag ging es dann an die praktische Arbeit. Folgende Aufgaben mussten erledigt werden:

- Jede Gruppe schrieb eine Einkaufsliste für das Einkaufsteam und musste dabei die Budget-Planung sowie die Anzahl der Personen beachten.
- Jede Gruppe erstellte einen Küchenplan, der die Abläufe und den einzuhaltenden Zeitrahmen abbildete.
- Das „Deko-Team“ gestaltete die Tische und arrangierte das Buffet.



Zum Schluss sollte alles „perfekt“ sein und bis auf ein paar kleine „Rückschläge“ lief der Plan perfekt.

Die Schüler der Klasse H9 haben ein wunderbares und schmackhaftes Menu gekocht und es sich anschließend an einem schick gedeckten Tisch schmecken lassen.

Unser Dank geht an Frau Kögel, die sowohl die inhaltlichen Punkte der Berufsorientierung als Rahmenbedingung für das Projekt organisierte, wie auch das „Regiment“ in der Küche führte.



Nach zwei sehr ereignisreichen Tagen haben die Schülerinnen und Schüler der Klasse H9 festgestellt, dass der GASTRO-Bereich in der Berufsorientierung gar nicht so übel ist.