

Schüleraustausch

Austausch mit Spanien

Spanische Austauschschüler aus Figueres und Gerona besuchten für 2 Wochen mit ihren 2 spanischen Lehrkräften Ende 2005 die Berufsschule Immenstadt.

Unter dem Motto „Ran an die Schönheit“ bereicherten sich die angehenden spanischen und deutschen Kosmetikerinnen und Friseure im Fachbereich Körperpflege gegenseitig. Die praktischen Kenntnisse wurden in der Berufsschule Immenstadt intensiviert. Ein reichhaltiges Rahmenprogramm, das Sabine Fritz zusammenstellte, begeisterte die spanischen AZUBIS mit ihren Lehrkräften. Eine wiederholte Gegenaustauschmaßnahme ist deshalb im Schuljahr 2006/07 geplant. Ermöglicht wird dieser deutsch/spanische Austausch durch das europäische Programm „Sokrates“. Durch europäische Gelder finanziert können die Ausbildungsberufe in der Körperpflege voneinander lernen.

Austausch mit Frankreich

26 französische Austauschschüler aus Arcachon besuchten mit ihren Lehrkräften vom 4.12.-16.12.2005 die Berufsschule Immenstadt.

Bereits zum 9. Mal fand dieser jährliche Austausch der angehenden Köche, Hotel- und Restaurantfachleute der Partnerschulen Immenstadt und Arcachon statt.

Die Partnerstadt Arcachon liegt an der Atlantikküste und ist bekannt für ihre Austernzucht und ihre Weine. Die Region, die in der Nähe von Bordeaux liegt, ist für die Spargel- und die Entenleberproduktion berühmt.

So boten die französischen Austauschschüler am 1. Tag eine „Brotzeit Arcachonnaise“ an. Die dt. Austauschschüler aus den 11. Jahrg.stufen der gastronomischen Ausbildungsberufen wurden von den franz. Schülern unterrichtet, wie man fachgerecht die frischen Austern aus Arcachon öffnet und serviert. Dazu konnte man trockenen Weißwein aus Bordeaux probieren. In den verschiedenen Allgäuer Hotelbetrieben absolvierten die französischen AZUBIS ein Betriebspraktikum. Hierbei konnten sie berufliche und sprachliche Kenntnisse vertiefen. Die deutschen AZUBIS stellten inzwischen mit Manfred Ecker im Projektunterricht ein interessantes Rahmenprogramm für ihre franz. Freunde zusammen: Kennenlernen des Staatsweingutes in Meersburg, einer Brennerei in Kressbronn, einer Käserei in Rutzhofen und einer Brauerei in Weiler standen auf dem Programm.

Dazwischen wurden die deutschen bzw. französischen Sprachkenntnisse der Austauschschüler unter Leitung von Nadine Nusser, die ehrenamtliche mit viel Engagement Manfred Ecker unterstützte, vertieft.

Der „Französische Abend“ war der Höhepunkt des Austauschprogramms. Die französischen AZUBIS zauberten mit Hilfe des Küchenmeisters Samuel Bernard und der Serviermeisterin Cathy Guillot aus den mitgebrachten Zutaten aus Arcachon in den Berufsschulküchen ein Fünf-Gänge-Menü. Alle Rezepte des Menüs stammten aus der Region Gironde. Die zahlreichen Gäste aus der Politik, der Wirtschaft und der Berufsschule Immenstadt erfreuten sich in den Schulrestaurants an den kulinarischen Spezialitäten.

Schon jetzt tüfteln die 25 deutschen Austauschschüler aus, welche Allgäuer Spezialitäten sie bei ihrem Gegenbesuch Ende April 2006 ihren französischen Berufskollegen präsentieren könnten.

Austausch mit Italien

Eine Gruppe italienischer Austauschschüler aus Udine besuchte mit ihren Lehrkräften vom 23.01.- 04.02.2006 die Berufsschule Immenstadt. Seit 8 Jahren findet dieser jährliche Austausch der angehenden Köche, Hotel- und Restaurantfachleute der Partnerschulen Immenstadt und Udine statt.

Aus der Region der Partnerstadt Udine, der Provinzhauptstadt Friauls, stammt der herz hafte Knochenschinken San-Daniele. Typisch ist seine Gitarrenform. Er wird aus dem Fleisch halbwilder Schweine gemacht und hat ein unvergessliches Aroma. Hauchdünn aufgeschnitten ist er eine Delikatesse zu den köstlichen friaulischen Weinen.

Die deutschen gastronomischen AZUBIS stellten mit Georg Fleschutz ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm im Projektunterricht zusammen: so führte Maria Hinsche, eine deutsche Auszubildende aus der Sonnenalp, eine Besichtigung der Hotelanlage „Sonnenalp“ durch.

Außerdem lernten die Austauschschüler die Engelbrauerei in Rettenberg im Rahmen der beruflichen Fortbildung kennen. Auch die Kultur kam nicht zu kurz: Besichtigung der Prunkräume der Residenz in Kempten, der Wieskirche, von Schloss Neuschwanstein und von Füssen.

Dazwischen wurden die deutschen bzw. italienischen Sprachkenntnisse der Austauschschüler unter Leitung von Prof. Antonietta Spizzo vertieft. Dies geschah nicht nur in der Berufsschule Immenstadt, sondern ebenso beim gemeinsamen Schlittschuhlaufen. Auch der Allgäuer Hüttenabend auf der „Oberen Kalle“ mit anschließender Übernachtung trug zur Vertiefung der Sprachkenntnisse und der deutsch/italienischen Freundschaft bei.

In verschiedenen Allgäuer Betrieben absolvierten die italienischen AZUBIS ein mehrtägiges Betriebspraktikum.

Der „Italienische Abend“ war der Höhepunkt des Austauschprogramms. Die italienischen AZUBIS zauberten mit Hilfe ihrer Lehrkräfte aus den mitgebrachten Zutaten aus Udine in den Berufsschulküchen ein Fünf-Gänge-Menü.

Alle Rezepte des Menüs stammten aus der Region Friaul. Rohschinken aus Sauris mit Sesam-Grissini und Riesenoliven, Culatello-Röllchen mit Ziegenkäse auf Selleriebett mit Balsamico, Crepes mit Montasio-Käse und rotem Radicchio, dazu Kürbissauce, Kalbsroulade mit Kräutern, Gratinierte Artischockenherzen, glasierte Zwiebeln, Gubana mit Eiercreme und Ramandolo-Sauce.

Die zahlreichen Gäste waren über die Menüfolge ebenso begeistert wie über die heitere und lockere Art der italienischen Gäste. Die Europa-Union unterstützte das „gelebte Europa“ tatkräftig: der stellvertretende Vorsitzende des Kreisverbandes OA der Europa-Union, Reiner Krebs, überreichte einen Scheck in Höhe von 150,-€ an die Betreuungslehrkräfte Antonietta Spizzo und Georg Fleschutz. Das Geld soll den laufenden Austauschprojekten zugute kommen.

Der Gegenbesuch der 23 deutschen Austauschschüler wird im Mai 2006 in Udine stattfinden.

Pädagogischer Tag für Berufsschullehrkräfte „Vom BURN-OUT-SYNDROM zur Lehrer gesundheit“

Im Rahmen einer schulinternen Lehrerfortbildung sprach Dr. med. Vogt, Chefarzt der Rehaklinik Albrecht Bad Tölz, über das hochaktuelle Thema „Stress, Burnout-Prophylaxe und Lehrer gesundheit“ vor 80 Lehrkräften der Berufsschule Immenstadt. Dr. Vogt ist unter anderem Facharzt für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie und behandelt schwerpunktmäßig Lehrerinnen und Lehrer mit Burnout-Syndrom. Der Begriff BURN-OUT beschreibt einen Erschöpfungszustand: das Leerwerden des „Akkus“ und damit das

Nachlassen der Leistungsfähigkeit. Dr. Vogt vermittelte seinen sehr interessierten Teilnehmern, dass gerade Berufsschullehrkräfte häufig Burnout-Symptome aufweisen. Beschwerden wie das Gefühl des Verschlissenseins, blockierte Atmung, Schlafstörungen, Ohrgeräusche, gehäufte Infekte seien Anzeichen der Überbelastung.

Betroffenheit verursachte Dr. Vogt bei seiner Aussage, dass gerade weibliche Lehrkräfte wegen ihrer Mehrfachbelastungen vom „Ausbrennen“ bedroht seien: Familie, Haushaltsführung, Pflege eines Familienangehörigen, Engagement im Beruf gefährden diese Personengruppe gesundheitlich sehr stark.

„Jegliche Störung der inneren Balance und Ökologie schlägt auf die Fähigkeit zu unterrichten durch“, sagte Dr. Vogt.

Fundiert wird diese Aussage durch die bekannte Lehrer-Studie „Lehrergesundheit und Bewältigungsmuster im Beruf“, die Dr. Vogt in enger Zusammenarbeit mit Prof. Schaarschmidt von der Uni Potsdam von 1998-2004 an 378 Patienten durchführte. Das Durchschnittsalter der „Lehrerpatienten“ war 53 Jahre, der Anteil der Frauen lag bei 64% (!). Davon wiederum litten 40% am Burnout-Muster mit hohem Gesundheitsrisiko.

„Schau, dass du deine Arbeit gerne machst. Aber arbeite nie über deine Belastungsgrenze hinaus.“ Diese chinesische Weisheit legte Dr. Vogt seinem pädagogischen Publikum ans Herz. Und er ergänzte: „die Arbeit sollte immer ein Viertel unter der Belastungsgrenze sein.“ Ein Belastungsausgleich – vor allem im Winter – könnte durch die Aufnahme des biologischen Lichtes, viel Bewegung und soziale Kontakte herbeigeführt werden.

Berufsschulen, die von ihren Lehrkräften eine besonders hohe tägliche Präsenz an der Schule abverlangen, sollten diesen entsprechende Regenerationsmöglichkeiten anbieten: Das könnte z.B. ein Ruheraum oder eine Cafeteria sein.

Dr. Vogt stellte den Berufsschullehrkräften auch einfache Entspannungsübungen zum Stressabbau vor: Muskelentspannung nach Jacobsen und einfache Atemübungen. Dr. Vogt legte den Pädagogen auch nahe, ein individuelles Arbeits-Organisations-Zeitmanagement durchzuführen.

Vor- und Nacharbeiten der Unterrichtsstunden, Korrekturen, Fachkonferenzen, Fortbildungen, Kooperation mit den Ausbildungsbetrieben und zuständigen Stellen, Schüleraustausch, Schulwettbewerbe uvm. bedeuten in der Regel das Vielfache des verpflichtenden Stundenkontingents eines Lehrers. Deswegen empfiehlt er: Prioritäten setzen (dringlich, wichtig, unwichtig), „Gut-Statt-Perfekt-Prinzip“, Zeitlimitierung und Zeitfenster schaffen. Der Lebensraum Schule müsse Stressabbau auf Lehrer- und Schülerseite beinhalten. Das Motto sollte sein: „Gerne-da-sein.“ Die Auflösung des 45 Minuten-Taktes einer Unterrichtsstunde, mehr kleinere Zwischenpausen könnten z.B. dazu beitragen.

Am Ende der Fortbildungsveranstaltung empfahl Dr. Vogt seiner sehr beeindruckten Zuhörerschaft es nicht zu versäumen täglich kleine Freuden einzubauen.

„Wenn wir pro Tag keine kleinen Freuden mehr haben, dann verarmt das Gehirn.“

Nach 3 kurzweiligen Fortbildungsstunden zeigte der lang anhaltende Beifall, dass dieses Thema „Burnout – Lehrergesundheit“ viele Lehrkräfte sehr beschäftigt.

Übungsfirma der Klasse JA11B „Paper Connection World“

Die Schülerinnen und Schüler der Teilzeitklasse JA11B gründeten die Schulfirma „Paper Connection World“. Diese Jugendlichen, die bis jetzt noch keinen Ausbildungsplatz finden konnten, besuchen jeden Mittwoch die Berufsschule im Teilzeitunterricht im Fachbereich „Wirtschaft“. Im Rahmen ihrer Schulfirma üben sie im fächerübergreifendem Unterricht Kostenkalkulationen, Wareneinkauf, Kontrolle des Lagerbestandes, Beratungsgespräche und Verkauf ihrer Waren. In der Vormittags- und in der Mittagspause verkauften sie ihre

Schreibwaren an Auszubildende und Lehrkräfte. Dabei waren sie sehr gefordert: werbewirksame Flyer waren ebenso zu erstellen und an die Klassen zu verteilen wie prägnante, couragierte Lautsprecherdurchsagen, um AZUBIS und Lehrkräfte zum Kauf ihrer Waren anzuregen. Ihre Lehrkräfte Patricia Lacher, Peter Eisenlauer und ihr Klassenlehrer Herr Geist unterstützten sie dabei tatkräftig. Dabei stellten die Schüler immer wieder fest, dass fundierte Verkaufsgespräche nur durch regelmäßiges Üben gelingen!
Wir wünschen dieser engagierten Klasse und ihren beteiligten Lehrkräften auch weiterhin viel Erfolg mit ihrer Übungsfirma!
Mittagstisch der Berufsfachschulen

„Tischlein deck dich für Gäste“

Viel Lob und Anerkennung bekamen die Schülerinnen der Berufsfachschule für Hauswirtschaft in Immenstadt, die im Rahmen des bewährten Projekts „Mittagstisch“ am Valentinstag zu einem dreigängigen Menü eingeladen haben. Das Projekt ist schwabenweit einzigartig. Die angehenden Hauswirtschafterinnen können dabei jede Menge Praxiserfahrung sammeln. Der „Mittagstisch“ hat Tradition in der Berufsschule Immenstadt. Regelmäßig können sich Gäste per Intranet zu einem dreigängigen Mittagessen anmelden. Ab März 2006 jeweils Dienstag und Donnerstag.

Die Berufsfachschülerinnen der 12. Klasse für Hauswirtschaft erstellten nicht nur in Eigenregie das Mittagsmenü, sondern kümmerten sich auch um den Einkauf frischer und saisonaler Lebensmittel, sorgten für eine aufwändige Tischdekoration und für einen reibungslosen Service. Selbst erstellt war auch die Powerpoint-Präsentation am Computer, bei der die Schülerinnen ihre Gäste über die Nährstoffqualität der verwendeten Lebensmittel und über die Kalkulation des gesamten Menüs informierten.

Betreut werden die angehenden Hauswirtschafterinnen bei diesem Projekt von Marianne Steinhauser und Johanna Blank im praktischen und Ingrid Klarmann im theoretischen Bereich.

Mit Christine Breyer, Corina Martin, Lucia Veith, Franziska Lingenhöhl und Andrea Lerpscher waren fünf Schülerinnen der 12. Klasse für die Essenseinladung am Valentinstag zuständig. Sie servierten an der festlich geschmückten Tafel als Vorspeise eine raffinierte Basilikumschaumsuppe mit überbackenen Kirschtomaten, als Hauptgericht gefüllte Kalbsbrust mit Salzkartoffeln, Karotten und Rosenkohl mit Mandelblättchen und schließlich als Nachtisch ein erfrischendes Kokostiramisu mit Mango und Ananas.

Eingeladen waren Vertreter von der Stadt Immenstadt und dem Arbeitsamt, die stellvertretende Landrätin Susanne Steinhilber, Lehrkräfte der Berufsschule und umliegender Schulen.

Ab März übernahmen die zwei 10. Klassen der Berufsfachschule für gastronomische Berufe den Mittagstisch. Jeweils Dienstag bzw. Donnerstag werden die Lehrkräfte der Berufsschule und deren Gäste mit einem Drei-Gänge-Menü zum Selbstkostenpreis verwöhnt. Anfang Juli werden auch die Schüler der Berufsfachschule für gastronomische Berufe ihr Können ausgewählten Gästen zeigen. Betreut werden sie im Service von Jochen Berges und Bertold Häring, in der Speisenzubereitung von Hubert Gehring und Bernhard Halder.