

**Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe interessierte Leserinnen und Leser des Newsletters der Berufsschule Immenstadt,**

heute stelle ich Ihnen die Ausgabe des 7. BSI-Newsletters vor. Von September 2007 bis Mai 2008 fanden wieder viele interessante Ereignisse an unserer Schule statt. Trotz der knappen Personaldecke, großer Klassen, dicht gedrängter Lehrpläne und der zunehmend verhaltensauffälligen Schüler engagierten sich unsere Berufsschullehrer in Immenstadt wieder mit Freude und viel Einsatz für ihre Auszubildenden. Und dies, obwohl leider auch langwierige Krankheitsfälle von Lehrkräften zu beklagen waren/sind. Ein herzliches Dankeschön an dieses motivierte, innovativ arbeitende Kollegium!

Allen wünsche ich erholsame Pfingstferien, damit Sie den Endspurt des Schuljahres 2007/08 mit den anstehenden Abschlussprüfungen und –arbeiten bestens absolvieren können.

Auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen freut sich
Ihre
Ingrid Klarmann
Mitarbeiterin in der Schulleitung

Welche Aktionen, Projekte, Wettbewerbe, Schulveranstaltungen, Kurse liefen bis zu dem jetzigen Zeitpunkt in und außerhalb der Berufsschule Immenstadt?

Aus der Vielzahl seien nur die prägnantesten Ereignisse aufgezählt:

- Neue Mensa in der Berufsschule Immenstadt
- Preisverleihung durch die Julius Kunert Stiftung
- Deutsch ungarische Kontaktpflege im Fachbereich Gastronomie
- Berufsfachschülerinnen im Hochseilgarten
- Zum 13. Mal: Schulwettbewerb für gastronomische Berufe
- Schülerleistungsschreiben bei den kaufmännischen Berufen
- Zum 11. Mal: bewährter Schüleraustausch mit Arcachon/Immenstadt
- Gesundheitskurs für die AZUBIS durch die AOK
- Automechatiker und Hauswirtschafterinnen setzen Leitbild um
- Aktionswoche „Süßspeisen in der Gastronomie“
- Frühstück einmal anders im Fachbereich Gastronomie
- Bundeswehr informiert unsere Berufsschüler
- Informationsnachmittag mit Kinderbetreuung in der Berufsfachschule für Hauswirtschaft
- „Z(s)auberhafte Müllaktion“ der angehenden Einzelhändler
- Allgäuer Berufsschul-Team sichert sich Gesamtsieg in Budapest
- „Lernen durch Lehren“ zwischen KFZ-Mechatronikern und Hauswirtschafterinnen
- „Gutes Benehmen bei Tisch“ für die JOAS aus dem Fachbereich Wirtschaft
- Bewährter Mittagstisch durch die Berufsfachschulklassen für Hauswirtschaft und gastgewerbliche Berufe
- Scheckübergabe der Schreiner an den Verein „Hilfe für Afrika – Wasser für Senegal“
- Neuer „Kicker“ sorgt für sportlichen Ausgleich

„Wie im Restaurant – Neue Mensa in der Berufsschule“

Ein lang gehegter Wunsch ging jetzt an der Staatlichen Berufsschule Immenstadt in Erfüllung: Seit September 2007 steht den mehr als 2200 Voll- und Teilzeitschülern eine eigene Mensa zur Verfügung. In nur 2 Monaten Bauzeit wurde die ehemalige Bauhalle zu

einem „Restaurant“ umgebaut. Das Projekt hat den Landkreis 250 000 € gekostet, die aber gut investiert sind.

Auf dem Speiseplan stehen Gemüsestrudel mit Kräutersoße und Schnitzel mit Nudeln. Dazu gibt es Salat. Alexandra, Joana und Claudia aus der Berufsfachschule für Hauswirtschaft sind begeistert: „Die Portionen sind ordentlich, man wird richtig satt. Und es schmeckt sehr lecker.“

Besonders gefällt den Schülerinnen, dass die Mensa so modern und gemütlich eingerichtet ist: „Wir sitzen auch manchmal hier, ohne etwas zu essen“, erzählt Claudia. Dann machen es sich die Klassenkameradinnen auf den gepolsterten Bänken bequem und trinken etwas.

Für jeden ist etwas dabei, auch für Vegetarier. Der große Renner sind die Kässpätzten. Jeden Tag stehen 2 Menüs zur Auswahl. Dazu gibt es Suppe, Salat und einen Nachtisch. Zwischen drei und vier Euro kosten die Gerichte. „Die Menüs sind auf jeden Fall bezahlbar“, findet Joana. Durchschnittlich rund 700 Schüler pro Tag besuchen die Berufsschule Immenstadt. So sind in der großen Pause die 150 Sitzplätze in der Mensa schnell belegt. Die Schüler seien jedenfalls „glücklich über die neue Mensa“, sagt die Schulsprecherin Michaela Speiser. Schulleiter Dieter Friede: „Pausenverpflegung, gerade mittags, sei so wichtig wie die Schulfächer auf dem Stundenplan.“ Der Speiseplan steht übrigens auf der Internetseite der Berufsschule Immenstadt.

„Leistung die sich lohnt – Preise der Julius Kunert Stiftung“

Mit Urkunden und Geldpreisen in Höhe von mehr als 3000 Euro würdigte die Julius und Gertraud Kunert Stiftung in Immenstadt besondere schulische Leistungen.

Im Kreis der Ausgezeichneten fanden sich auch junge Menschen mit „Traumnoten“ wie etwa die Köchin Lilly- Marie Schmidt (Landhaus Henze, Probstried), die ihre Berufsausbildung ebenso wie Friseurin Katharina Freidl (Gabis Frisierstüble) mit einem Notendurchschnitt von 1,0 beendete. Insgesamt 23 Absolventen der unterschiedlichen Schulen konnten sich diesmal über die Urkunden und die Geldpreise freuen.

„Deutsch ungarische Kontaktpflege“

Seit vielen Jahren hält die Berufsschule Immenstadt einen engen Kontakt zu einer Berufsschule in Budapest. Alljährlich können von Ungarn Auszubildende gastronomische Einblicke im Allgäu gewinnen. 2 Wochen lang war es heuer für die angehenden Restaurantfachleute Szabina Valentyik und Agnes Majoros möglich, Erfahrungen in der Allgäuer Gastronomie zu sammeln. Im Flair Hotel Berwanger Hof in Obermaiselstein arbeiteten sie hauptsächlich im Service – sehr zur Zufriedenheit von ihrer „Chefin“, Cornelia Berwanger. Schulleiter Dieter Friede bedankte sich zusammen mit dem für den Austausch verantwortlichen Berufsschullehrer, Michael Quast, für die Bereitschaft, Praktikumsplätze zur Verfügung zu stellen und konnte sich selbst vor Ort ein Bild vom Können der beiden AZUBIS machen.

Berufsfachschülerinnen im Hochseilgarten

Unterricht der etwas anderen Art erlebten Schülerinnen der 12. Klasse der Immenstädter Berufsfachschule für Hauswirtschaft. Unter fachkundiger Anleitung, gesichert mit Klettergurten und Helmen, absolvierten sie im Hochseilgarten der Jugendbildungsstätte des JDAV in Bad Hindelang verschiedene Aufgaben. Dabei lernten die Schülerinnen, wie mit

Kooperationsfähigkeit, Teambildung sowie Hilfsbereitschaft und gegenseitigem Vertrauen Ziele erreicht werden können, die für den Einzelnen unerreichbar scheinen. So mussten die angehenden Hauswirtschafterinnen z.B. beim „Mohawk-Walk“ als Gruppe mehrere Meter auf einem Drahtseil zurücklegen, ohne den Boden zu berühren. Schwindelfreiheit war dagegen bei der recht wackelig anmutenden „Burma-Bridge“ gefragt. „Trotz kalter Außentemperaturen kam angesichts der abwechslungsreichen und durchaus anspruchsvollen Aufgaben der Spaß nicht zu kurz“, sagte Klassenlehrerin Hanni Blank, die ihre Schülerinnen begleitete.

„Gastronomienachwuchs zeigt erneut sein Können“

Bereits zum 13. Mal veranstaltete die Berufsschule Immenstadt ihren Schulwettbewerb für die gastronomischen Berufe. Von den 53 teilnehmenden Schülern qualifizierten sich 10 Köche, 8 Hotelfach- und 2 Restaurantfachleute für die Endausscheidung. Bei einem von der Schule veranstalteten Essen konnten sie ihr Können beweisen.

Dazu hatten die Hotelfachleute den sonst eher nüchtern wirkenden Räumen der Lehrgaststätte mit großem Einfallsreichtum eine Atmosphäre gehobener Gastlichkeit verliehen.

Phantasievoll und variantenreich waren die Festtafeln gemäß dem Motto „Fünf Jahre Golfjubiläum im Allgäu“ dekoriert. Hochbetrieb herrschte in den Küchen. Nach einem Arbeitsplan bereiteten die Köche aus einem vorgegebenen Warenkorb 10 Vier-Gänge-Menüs, in denen Geflügelleber und Fleisch vom Hirschkalb verarbeitet sein musste.

Unter den wachsamen Blicken der Prüfer servierten die Hotelfachleute ihren Gästen dann diese Speisen. Dazu kredenzten sie nach einer Vorstellung die mit Goldmedaillen prämierten Kaiserstühler Rotweine.

Mit Spannung erwarteten AZUBIS sowie die Vertreter der Ausbildungsbetriebe, der IHK, des BHG und nicht zuletzt die Lehrkräfte die Ergebnisse. Neben den Erstplatzierten erhielten alle Teilnehmer der Endausscheidung für ihre „hervorragenden Leistungen“ Urkunden.

Die Bestplatzierten:

Hotelfachleute

Antonia Gleixner (Lindner Parkhotel Spa, Oberstaufen), Franziska Rädler (Wirtshaus zum Lustigen Hirsch, Akams), Magdalena Schreiber (Sport-/Kurhotel Sonnenalp, Ofterschwang)

Köche

Patrick Köberle (Sonnenalp, Ofterschwang), Luzia Veith (Kitzebichl-Restaurant, Bolsterlang), Andrea Haas (Hotel Am Sonnenhang, Oy-Mittelberg)

Leistungsschreiben: 26 Mal fehlerfrei

Insgesamt 125 AZUBIS der Staatlichen Berufsschule Immenstadt nahmen am Schülerleistungsschreiben, veranstaltet vom Bayerischen Stenografenverband, teil. Aufgabe war eine Texterfassung am PC. 26 Teilnehmer erreichten die Note 1a (fehlerfrei) und 54 Teilnehmer die Note 1 (lediglich 1 Fehler). Die drei Besten der Schulen sind: Kathrin Albrecht mit 2796 Anschlägen in 10 Minuten (Bürokauffrau, Königl & Hörmann, Sulzberg), Arslan Bülent, mit 2527 Anschlägen (Bürokaufmann, Creditreform Kempten) und Andreas Linder mit 2511 Anschlägen (Bürokaufmann, dorr GmbH, Kempten). Die Lehrkräfte Rainer Schwab, Dieter Viebahn und Peter Matthies organisierten und begleiteten das Leistungsschreiben an der Berufsschule Immenstadt.

Austauschprojekte – längst ein Erfolgsmodell der Berufsschule Immenstadt

Der Besuch der französischen Austauschschüler im Fachbereich Gastronomie der Staatlichen Berufsschule Immenstadt, gehört schon seit langem zum Advent wie der Nikolaus. Bereits das 11. Mal besuchten Gäste aus Arcachon das Allgäu.

Zur Tradition gehört es, dass die französischen AZUBIS eine Hauch von „Haute Cuisine“ ins Oberallgäu bringen.

Bereits am 2. Tag ihres 2-wöchigen Aufenthalts boten die 29 jungen Franzosen eine „Brotzeit Arcachonaise“ an. Dabei zeigten die angehenden Köche, Hotel- und Restaurant-Fachleute der Partnerschule in Arcachon an der Atlantikküste ihren deutschen Berufskollegen auch wie man frische Austern öffnet und serviert. Wien aus der Gegend Bordeaux darf auch nicht fehlen.

Die Austauschschüler absolvierten im Allgäu ein Betriebspraktikum bei dem neben fachlichen Aspekten auch die Sprachkenntnisse vertieft werden. Berufsbezogene Ausflüge führte die Gäste aus Arcachon zum Staatsweingut in Meersburg, einer Brennerei in Opfenbach, in eine Westallgäuer Käserei und in einen Brauereibetrieb. Dass es mit der Verständigung immer klappt, dafür sorgt Nadine Nusser, die das Austauschprojekt seit vielen Jahren ehrenamtlich als Dolmetscherin und – als gebürtige Französin – fachkundig begleitet.

„Die französischen Austauschschüler kommen gerne in der Vorweihnachtszeit in das Allgäu. Wegen des Schnees und der Christkindlmärkte ist das für sei eine sehr interessante Zeit“, berichtet Manfred Ecker, der den französischen Austausch leitet.

Der „Französische Abend“ ist schließlich der Höhepunkt des Aufenthalts. Mit Hilfe ihres Küchenmeisters Samuel Bernard und Serviermeisterin Cathy Guillot bereiteten die Austauschschüler mit den mitgebrachten Zutaten aus der Region Gironde ein Fünf-Gänge-Menü zu. Zahlreiche Gäste aus Politik Wirtschaft und Vertreter der Berufsschule Immenstadt warn im Schulrestaurant begeistert von den kulinarischen Spezialitäten.

Die Europa Union Oberallgäu fördert die Austauschprojekte der Berufsschule Immenstadt seit mehreren Jahren. Auch diesmal konnte der Kreisverband wieder einen Geldbetrag überreichen, den Harald Voigt im Namen der Vorstandschaft an Manfred Ecker übergab.

„Hier erfahren wir gelebtes Europa“, sagte Voigt, der im vergangenen Frühsommer den Besuch der deutschen Gastronomie-Schüler begleitete.

„Wie man seinen Rücken schonen kann“

Die AOK organisierte einen Gesundheitskurs für die Berufsschüler.

Wie man den Rücken am Arbeitsplatz schonen kann, erklärten Mitarbeiterinnen der AOK Bayern, Direktion Kempten-Oberallgäu, Immenstädter Berufsschülern bei einem präventiven Rückentraining. Hintergrund: einer der häufigsten Gründe für Krankschreibungen, krankheitsbedingte Umschulungen oder Berufsunfähigkeit sind Rückenleiden.

Sabine Zeller, Sozialarbeiterin an der Berufsschule Immenstadt, organisierte zusammen mit der AOK für verschiedene Klassen ein präventives Rückentraining. In einer Mischung aus Theorie und Praxis gaben AOK-Sportpädagogin Gabriele Schertler und Sport- und Gymnastiklehrerin Doris Hindelang AZUBIS verschiedener Berufsrichtungen Tipps rund um den Rücken.

Der 18-jährige Bauzeichner Daniel merkte an, dass man auch im Betrieb darauf achten sollte, dass die ergonomisch richtige Sitzhaltung und Stuhleinstellung eingehalten wird. Sina, angehende Kauffrau für die Bürokommunikation, betonte in dem Kurs: „Das war sehr interessant und abwechslungsreich. Viel gebracht haben mir vor allem die praktischen Übungen.“

„Blaumann schwingt Kochlöffel“

KFZ-Mechatroniker lernen von Hauswirtschafterinnen – Umsetzung unseres Leitbildes

Die jungen Damen der Berufsfachschule für Hauswirtschaft erfuhren im vergangenen Schuljahr bei den KFZ-Mechatronikern wie Frau einen Reifen wechselt, den Reifendruck misst oder den Ölstand kontrolliert. In diesem Schuljahr gab es einen „Rollentausch“! Die KFZ-Lehrlinge bekamen durch die jungen Damen einen Schnellkurs „Hauswirtschaft“. An verschiedenen Stationen wurden die jungen „Hausmänner“ in die Grundtechniken hauswirtschaftlicher Versorgungsleistungen von den angehenden Hauswirtschafterinnen eingeführt. In dem schuleigenen Gästeappartement lernten die jungen Herren, wie sie fachmännisch Bad, Dusche, Fenster und WC reinigen können, auf rationelle Weise Betten ab- und überziehen können. Schwieriger für die KFZler war die Station „Hemden bügeln“. Auch hier zeigte sich, dass „Arbeit mit System“ sinnvoll ist. Mit etwas Übung und ein paar Tipps ging es schließlich ganz flott mit dem Dampfbügeleisen oder der Dampfstation über Ärmel und Kragen. „Da kann ich ja mein Trachtenhemd doch selbst bügeln“, meinte Stefan nach dem Crashkurs. Auch das fachgerechte Bedienen der gebräuchlichsten Haushaltsgeräte wie Spül- Waschmaschine, Trockner, Kaffeeautomat fiel nach dem Anlernen durch die Berufsfachschülerinnen den jungen Herren leichter. Als sie dann noch eine professionelle Ernährungsberatung durch Susanne Milz, Pia Karg und Sandra Wörle anhand einer Powerpointpräsentation bekamen, waren sie schlichtweg begeistert. Beim Geschmacksvergleich „Bananenmilch fertig gekauft oder selbst hergestellt“ war eindeutig die Eigenproduktion ihr Favorit. Das Ausrechnen des eigenen BMI bereitete manchem der jungen KFZler Kopfzerbrechen. „Bin ich etwa schon zu dick?“, war von einigen zu hören. Zum Schluss mussten sie ihr gelerntes Wissen durch einen Test unter Beweis stellen. Alles in allem waren die Projektstage eine lehrreiche Abwechslung zum Schulalltag, die auch Spaß vermittelte. Besonders überrascht waren die Herren, dass der Ausbildungsberuf der Hauswirtschafterinnen anspruchsvoller ist als man(n) im Vorfeld dachte. „Dieser Rollentausch ist auch Teil unseres Leitbildes“, erklärt Ingrid Klarmann. Der Leitsatz 7 „Wir legen Wert auf Teamgeist“ werde u.a. mit diesem fachbereichsübergreifenden Projekt verwirklicht.

„Aktionswoche Süßspeisen“

Bei der „Aktionswoche Süßspeisen“ für die Kochklassen der 11. Jahrgangsstufe in dem gastronomischen Fachbereich stand der „Apfel“ im Mittelpunkt. Als Unterrichtsziel mussten die AZUBIS ein Dessert-Buffer fertigen.

Als Unterrichtsmethode wählte das Team von Fach- und Theorielehrkräften die „Leittextmethode“. Die Schüler stellten Gebäck und Desserts aus Blätterteig, Hefeteig, Brandteig, Strudelteig und Biskuitmasse her. Dabei verglichen sie die unterschiedlichen Backergebnisse beim Einsatz von Auszugs- oder Vollkornmehl. Bei der Erstellung von Fruchtsoßen mussten die Schüler verschiedene Süßungsmittel verwenden und dabei Alternativen zum Haushaltszucker erlernen. Im Zusammenhang mit der Hühnerei- und Speiseeisverordnung stellten die AZUBIS mit pasteurisiertem Ei eine Bayerische Creme, Joghurtcreme und Vanillesoße her. Diese Form des Unterrichts wurde eingesetzt, um fachliches Können zu fördern, weil die AZUBIS selbständig die Aufgaben planen und umsetzen mussten. „Für uns ist dieses handlungsorientierte Konzept eine von vielen Varianten in den 3 Ausbildungsjahren mit dem wir als Lehrer versuchen, die stärkeren

wie auch die schwächeren Schüler gleichermaßen zu fördern“, meinte Ralf Basso. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens strebt der gastronomische Fachbereich projektorientiertes Arbeiten an.

„Preise für Top-Leistung“ – Abschlussfeier für 180 Winterprüflinge

Mit einer Feier wurde ein weiterer Jahrgang der Berufsschule Immenstadt verabschiedet. Dabei betonten Schulleiter Dieter Friede und Landrat Gebhard Kaiser wie wichtig die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen und persönliche Flexibilität heute seien. Für herausragende Leistungen gab es für einige Berufsschulabsolventen Preise und Urkunden.

Die besten Absolventen waren:

Jessica Schaaf ((Hotel Königshof, Oberstaufen/ Hotelfachfrau) mit 1,0,
Manuela Pap (Parkhotel Kempten, Hotelfachfrau) mit 1,0
Veronika Brüstle ((Consilia Optima-Personaldienstleistungen, Kempten, Kauffrau für Bürokommunikation) mit 1,14,
Verena Götzberger ((Bau mit Bayosan GmbH & Co, Bad Hindelang/Bürokauffrau) mit 1,22,
Magdalena Strehle (Strehle Webteppiche und Bettenprogramm, Sonthofen/ Kauffrau im Einzelhandel) mit 1,29,
Julian Blank (Autohaus Steinhauser, Haldenwang/ Kfz-Mechatroniker) mit 1,5,
Thomas Wiedemann ((Heinz & Marx GmbH, Kempten/Kfz-Mechatroniker) mit 1,87,
im Abschlusszeugnis.

Schulleiter Dieter Friede betonte während seiner Ansprache: Die Fähigkeit, Wissen aufzufinden, zu bewerten und anzuwenden, sei für die Menschen von zentraler Bedeutung. Nach Auffassung des Schulleiters fällt hingegen der Schule die Aufgabe zu, die Qualität des Unterrichts zu steigern und so Lernen und Leistung für die AZUBIS mit Freude und einer positiven Erwartungshaltung zu verknüpfen.

„Tu etwas“, sang der Allgäuer Liedermacher und gleichzeitige Mitarbeiter in der Schulleitung Reinhard Pargent danach. Er ermunterte die jungen Gesellen auf musikalische Weise zu beruflichem Einsatz, aber auch zu gesellschaftlichem Engagement.

Beim Empfang im Schulrestaurant bewiesen die Schülerinnen der Berufsfachschule für Hauswirtschaft ihr Können. Sie hatten ein festliches Buffet für die Schulabgänger, deren Eltern, Ausbilder, Freunde und Lehrkräfte vorbereitet. Professionell sorgten sie für ansprechende Dekoration der Räumlichkeiten und für angenehmen Service. Fachlehrerin Brigitte Dohr leitete dieses Projekt mit ihren hauswirtschaftlichen Kolleginnen.

„Klimaexpedition im Klassenzimmer“

Mit Hilfe von Satellitenbildern erklärte ein Mitarbeiter von „Germanwatch“, Herr Voigt, unseren Berufsschülern die Zusammenhänge des Weltklimas. Dabei konnte Herr Voigt das Umweltbewusstsein der AZUBIS wecken. Insgesamt hielt er an drei Tagen neun doppelstündige Vorträge. Reinhard Pargent, dem wir diesen hochkarätigen Referenten zu verdanken hatten, meinte: „Dieser tiefe Einblick in die globalen Zusammenhänge fördert hoffentlich auch die Bereitschaft der AZUBIS zum Handeln im Bereich des Klimaschutzes.“ Der finanzielle Eigenanteil dieser Veranstaltung wurde vom Förderverein der Berufsschule übernommen. Die Schirmherrschaft hatte das Bayer. Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz übernommen.

„Frühstück einmal anders“

Mit dem „Frühstücksprojekt“ stellten sich die 10. Klassen der Gastronomischen Grundstufe einer besonderen Herausforderung. Dabei bewiesen sie nicht nur ihre Teamfähigkeit, sondern zeigten auch, dass sei in den zurückliegenden Monaten einiges „Rüstzeug“ erworben hatten. Aufgabe war es, weitgehend selbständig ein Frühstücksbuffet für 25 Personen zu planen, vorzubereiten und zu präsentieren. Dabei wurde stets fachübergreifend gearbeitet. „Dies fördere den Erfahrungsaustausch sowie den Blick über den eigenen Bereich hinaus und verbessere die weitere Zusammenarbeit“, unterstrichen Fachlehrer Alexander Kees und Projektleiter Michael Quast. Am dritten Projekttag stand dann ein Frühstücksbuffet zur Verfügung, an dem sich die Gäste bedienen konnten. „Eine Menge Arbeit bedeute das Projekt schon. Aber es sei reizvoll, einmal in eigener Regie eine umfangreiche Arbeit anzupacken und zu meistern“, ergänzte Nelly Moser aus der 10. Klasse.

Am vierten Projekttag werden die Erfahrungen diskutiert. Das Feedback der Lehrkräfte zeigt, was besonders gelungen war und was verbessert werden könnte.

Bundeswehr informiert Berufsschüler

Die Wehrdienstberatung Kempten informierte unsere Berufsschüler zum Thema „Bundeswehr“. Neben den Vorträgen durch den Wehrdienstberatungsoffizier Oberleutnant Lars Bogott, bestand die Möglichkeit, sich am Ausstellungsstand der Bundeswehr in der Aula der Berufsschule Immenstadt, zu informieren. Die Vorträge informierten über die Aufgaben und den Auftrag der Bundeswehr, sowie die damit verbundenen Auslandseinsätze. Die Wehrpflicht, aber auch das Thema Frauen bei der Bundeswehr wurde angesprochen. Die Berufsschüler konnten sich an Hand von Videofilmen und Computeranimationen sowie Kurzvorträgen, die durch den Leiter des Standes, Stabsfeldwebel Rainer Hobmeier, gehalten wurden, Wissenswertes über das Berufsbild Soldat erfahren. Auch individuelle Beratung war möglich. Neben dem Wehrdienstberater, Stabsfeldwebel Robert Schlammerl, standen Soldaten aus der Region und Beamte der Wehrverwaltung Rede und Antwort über den Berufsalltag bei der Bundeswehr. Die Bundeswehr stellt jährlich über 20 000 Frauen und Männer als Soldat auf Zeit ein. Bei entsprechender Eignung ist eine Berufsausbildung oder auch Weiterbildung wie z.B. Fachkaufmann/frau oder Meister/in möglich und vorgesehen. Auch zum Thema „Studieren mit Gehalt“ und Ausbildung zum Piloten gaben die Wehrdienstberater gerne Auskunft. Organisiert und arrangiert hat diese Wehrdienstberatung Eugen Kämmerle im Rahmen des Sozialkundeunterrichts.

Informationsnachmittag mit Kinderbetreuung an der Berufsfachschule für Hauswirtschaft

Jährlich findet ein Informationsaustausch zwischen der Berufsfachschule für Hauswirtschaft und den Anleiterinnen hauswirtschaftlicher Betriebe statt.

Dabei boten die Berufsfachschülerinnen ein altersgemäßes Betreuungsprogramm für die rund 20 Kinder der Praxisgeberinnen an.

In einem Gemeinschaftsprojekt wurden die Schülerinnen in den Fächern Erziehung und Betreuung, Speisenzubereitung und Service, Gestalten und Textilarbeit sorgfältig auf den Betreuungsnachmittag vorbereitet. Das Spielangebot umfasste verschiedene „Betreuungsstationen“: Mandala-Malarbeiten, Indianerschmuck basteln, Memory und

Gesellschaftsspiele. Besonderer Andrang herrschte beim Kinderschminken: Aus Kindern wurden Piraten, Tiger oder Schmetterlinge.

Die Prüfungsvorsitzende Ulrike Kluge informierte inzwischen die Praxisgeberinnen anschaulich anhand einer Powerpointpräsentation über die praktische Abschlussprüfung zur Hauswirtschafterin.

Die Fachlehrerinnen Manuela Thum und Gertrud Nigg-Klee, die die Betreuung der hauswirtschaftlichen Praxis inne haben, beantworteten anschließend die vielfältigen Fragen der Praxisgeberinnen eingehend. Die Lerninhalte für den Ausbildungsberuf „Hauswirtschafterin“ sollten von der betrieblichen Seite her ergänzt werden. Schulleiter Dieter Friede bedankte sich bei den hauswirtschaftlichen Anleiterinnen für die treue und langjährige Mitarbeit.

„Ihre Mithilfe ist eine wertvolle Ergänzung für eine qualifizierte Ausbildung zur Hauswirtschafterin“ fügte Ingrid Klarmann, verantwortlich für die Berufsfachschulklassen, hinzu.

Angehende Einzelhändler setzen Aktion „z(s)auberhaftes Immenstadt um

Die angehenden Einzelhändler der Berufsschulklasse EH10A haben tatkräftig die Aktion „Sauberes Allgäu 2008“ unterstützt. Sie zeigten in rund drei Stunden ihr Umweltbewusstsein, indem sie mit ihrer Lehrkraft Armin Ländle (stellvertretender Schulleiter) den Rundweg nach Bühl und zurück nach Immenstadt gesäubert haben. Die mit Müllsäcken und Arbeitshandschuhen ausgestatteten Auszubildenden sammelten zwei Säcke mit Dosen, vielen Flaschen, Plastiktüten und anderen achtlos weggeworfenen Gegenständen ein.

„Geschmorte Ferkelbäckchen auf Specklinsen“ Internationaler Gastro-Wettbewerb in Budapest

Beim internationalen Gastronomie-Wettbewerb in Budapest haben Auszubildende der BS Immenstadt und Kempten überdurchschnittlich gut abgeschnitten. Der Wettbewerb stand unter dem Motto „Renaissance“. Die Vorgaben in diesem Jahr in der Küche waren eine regionale Suppe und Spanferkel im Hauptgang zu kochen. Zusätzlich musste eine kalte Platte nach internationalen Richtlinien angerichtet werden. Für alle Speisen waren eine Warenanforderung und Rezepturen erforderlich.

„Im Vordergrund stand aber, einander kennenzulernen, internationale Freundschaften zu knüpfen und voneinander Kniffe abzuschauen“, so Luzie Veith, angehende Köchin vom Restaurant „Kitzebichl“ in Bolsterlang.

Luzie Veith und Andrea Haas (AZUBI im Hotel „Tannhof“ in Oy-Mittelberg) qualifizierten sich beim schulinternen Wettbewerb in der BS Immenstadt, um sich der internationalen Konkurrenz in Ungarn zu stellen. Der angehende Konditor Felix Wundt vom Hotel „Kurcafe“ in Füssen, die die BS III in Kempten besucht, war für das passende Dessert zum Menü und für die themenbezogene Torte verantwortlich. Antonia Gleixner, welche die Ausbildung als Hotelfachfrau im „Lindner-Parkhotel“ in Oberstaufen absolviert und ebenfalls siegreich aus dem hausinternen Wettbewerb hervorgegangen war, sollte das Eindecken eines Festtisches und das fachgerechte Transchieren einer gebratenen Poularde vor dem Gast übernehmen. Das Siegermenü bestand aus einem Bärlauchschaumsüppchen mit Spargelroyal und warm gebeizter Lachsforelle, einem kross gebratenem Karree und geschmorten Bäckchen vom Ferkel auf Specklinsen und confierten Kartoffeln sowie Topfen-Ingwer-Mousse im Baumkuchenmantel mit vanilliertem Rhabarberragout an Minzpesto und Bachblutenschaum.

Die Schauplatte wurde aus Variationen von Taube und Stallkaninchen mit eingelegten Erdfrüchten kreiert.

Aus dem Wettbewerb gingen die Köchinnen mit der besten Küchenleistung und der besten Schauplatte des gesamten Teilnehmerfeldes hervor. Antonia Gleixner beeindruckte die Jury in ihrem Bereich mit der besten Präsentation und Kommunikation. Die Torte von Felix Wundt bestach durch ihre kunstvollen Verzierungen und ebnete ihm bei den Konditoren den Weg ganz nach oben.

Aufgrund der hervorragenden Einzel- und Gesamtleistungen konnte sich das Team aus Immenstadt den Gesamtsieg mit dem Wanderpokal sichern.

„Perfekter Service und abwechslungsreiche Menüs beim Mittagstisch der Berufsfachschulklassen“

Das Projekt „Mittagstisch“ der Berufsfachschulklassen für Hauswirtschaft und gastgewerbliche Berufe vermittelt den angehenden Hauswirtschafterinnen, Hotelfachleuten, Köchen und Restaurantfachleuten eine Menge Erfahrung und Routine.

Der „Mittagstisch“ an der Berufsschule Immenstadt hat bereits Tradition. Sechs Monate lang organisierten auch in diesem Schuljahr am Donnerstag und Freitag die 12. Klasse der BFS Hauswirtschaft und am Dienstag die BFG10A einen Mittagstisch für Gäste. Diese können sich per Intranet zu einem dreigängigen Menü anmelden, das in den Schulrestaurants von den AZUBIS zubereitet und serviert wird. Die Berufsfachschülerinnen der 12. Klasse erstellen nicht nur das Mittagsmenü in Eigenregie, sondern kümmern sich auch um den Einkauf der Lebensmittel und überlegen sich auch die passende Tischdekoration. Dass der Service perfekt ist, gehört natürlich ebenfalls dazu. „Ob ich im Service bin oder koche, das ist mir egal. Es macht beides Spaß, weil es so vielseitig ist“, so lautet das Fazit der 17-jährigen Pia Karg. Die BerufsfachschülerInnen luden zum Abschluss des Projekts Vertreter der Haupt- und Realschulen, des Schulamtes, der Agentur für Arbeit und die Redakteure der Presse ein. In speziellen Powerpoint-Präsentationen stellten sie schließlich die Ausbildungsrichtung und die vielseitigen Weiterbildungsmöglichkeiten des jeweiligen Berufsbereiches vor. Das 3-gängige Menü wurde nach ernährungsphysiologischen Aspekten aufgezeigt. Auch eine Kostenaufstellung fehlte dabei nicht. Ein Gast urteilte: „Die SchülerInnen vom Service waren sehr zuvorkommend. Mir hat ihr Umgang mit den Gästen gefallen. Das Essen war sehr gut.“ Schülerin Sandra Wörle bekannte abschließend: „Der Tag war etwas stressig, aber dafür sehr gelungen.“ Das aufwändige Projekt „Mittagstisch“ wurde von den Lehrkräften Manuela Thum, Gertrud Nigg-Klee und Ingrid Klarmann im hauswirtschaftlichen Bereich, von Simone Reiser, Hubert Gehring, Hans Distler und Irmi Schreiber im gastronomischen Bereich betreut.

„Gutes Benehmen bei Tisch“

Jugendliche ohne Ausbildungsplatz sollen an der Berufsschule Immenstadt das nötige Rüstzeug für einen Start ins Berufsleben bekommen. Dazu gehört auch das „gute Benehmen“. Die theoretischen Kenntnisse erwarben sich die JOAS, die ihren beruflichen Schwerpunkt im Einzelhandel sehen könnten, bei Toni Waldmann im Unterricht.

Die praktische Anwendung vollzogen die Jugendlichen im Unterricht „Speisenzubereitung und Service“ bei den Berufsfachschülerinnen für Hauswirtschaft. Je eine BFS-Schülerin betreute 2 jugendliche JOAS beim Decken eines festlichen Tisches und anschließend im Service. Auch konnten sie ihr Wissen über „gutes Benehmen bei Tisch“ bei einem gemeinsamen Essen beweisen. Ein 3-gängiges Menü war für die JOAS die Belohnung:

Brennnesselsuppe, Pizza, verschiedene Nudelvariationen und Erdbeertorte durften sie sich schmecken lassen.

„Lernen durch Lehren“ zwischen KFZ-Mechatronikern und Hauswirtschaftlerinnen

Die Umsetzung des Leitsatzes der BS Immenstadt „Wir bieten qualitativ hochwertigen Unterricht“ wird zwischen den Fachbereichen KFZ und Hauswirtschaft verwirklicht.

Großen Spaß hatten die hauswirtschaftlichen Berufsfachschülerinnen der 11. Jahrgangsstufe, als sie von ihren Mitschülern der Klasse KFZ11A in die Geheimnisse des Radwechsels eingeführt wurden. Die angehenden KFZ-Mechatroniker staunten, als nach kurzer Anleitung in wenigen Minuten die Räder eines Autos von ihren Mitschülerinnen gewechselt wurden.

„Mit dem richtigen Werkzeug und dem nötigen „Gewusst wie“ ist dies kein Problem“, kommentierte Miriam Mauch.

Neben dem Radwechsel auf freier Strecke lernten die angehenden Hauswirtschaftlerinnen wie „frau“ bei Startproblemen die Batterie überbrückt, eine Glühbirne bei einem Scheinwerfer wechselt und einen „Urlaubs-Check“ beim Fahrzeug durchführt.

„Nächstes Schuljahr schlüpfen die Hauswirtschaftlerinnen in die Lehrerrolle und führen die KFZ-Mechatroniker in die Grundlagen der Hauswirtschaft ein“, führte Bernhard Rietzler – Fachbetreuer der KFZ-Abteilung – an.

Scheckübergabe der Schreiner an den Verein „Hilfe für Afrika – Wasser für Senegal“

Seit längerer Zeit unterstützt der Fachbereich Bau/Holz finanziell den gemeinnützigen Verein „Hilfe für Afrika- Wasser für Senegal“. Ein Schreinerlehrling begleitete dieses Jahr sogar das Vereinsmitglied Heike Meßenzehl bei ihrer Projektreise in den Senegal. Auf dem Programm dieser Reise stand u.a. auch die Einweihung einer Ausbildungsstätte für Schreiner-Lehrlinge im Senegal. Diese konnte nur mit finanzieller Unterstützung der Schreiner von der Berufsschule Immenstadt gebaut werden.

Erneut sammelte die Schreinerklasse von Werner Weber (Fachbetreuer Bau/Holz) Geld für Senegal. Die Schreiner-Lehrlinge übergaben im Beisein von Schulleiter Dieter Friede und Vertretern des Vereins „Hilfe für Afrika-Wasser für Senegal“ einen großzügigen Scheck.

Gesponserter „Kicker“ begeistert Berufsschüler

Dank der guten Beziehungen von Reinhard Pargent bekam die Berufsschule Immenstadt von den Inhabern des Fachgeschäftes „Radio Frey“ (Immenstadt) einen Kickertisch geschenkt. Bei der offiziellen Übergabe des „Kickers“ erklärte Geschäftsleiter Norbert Köhler, dass 700 EP-Fachhändler (EP = ElectronicPartner) bundesweit 700 Kickertische für Jugendliche spenden. „Wir wollen den Nachwuchs sportlich fördern“, meinte Köhler. Die Kickertische werden u.a. an Schulen oder Sportvereine gespendet. Der „Kicker“ wird von den weiblichen und männlichen Berufsschülern begeistert angenommen. So manches sportliche Kicker-Turnier wurde bereits unter den Jugendlichen ausgefochten.