

Bernd Fey

Hans-Viessmann-Schule Frankenberg

seit 1995

Elektrotechnik und ev. Religion

und Studienseminar BS Kassel seit

2001 – 2019

Ausbildung der FLA'innen

Fachlehrer/innen für arbeitstechnische Fächer



Wir
brauchen
kein
Mitleid
!!!

Ausbildung der Fachlehrerschaft
nach HLbG und HLbGDV
§38 Zulassung
§48 Prüfung

„FL atF müssen fachpraktisch
ausgebildet und geprüft werden!“
Ich finde das nirgendwo formuliert!

Wer entscheidet wann über den
Unterrichtseinsatz der Fachlehrer und
Fachlehrerinnen für arbeitstechnische
Fächer?

Die Schulleitung nach Bedarf der
Lehrer- und Schülerzahlen!

Fachlehrerspezifische Ausbildung

StSemBS Hessen
Fachlehrerspezifika.pdf

Was macht uns so wertvoll?

Aussagen und Beiträge aus den
Hessischen Berufsschulen ...

- ✓ Verzahnung Theorie/Praxis
- ✓ Komplette Übernahme von LF
- ✓ Auch High-End-LF
- ✓ Der Fachpraktiker schreibt die CNC-Programme = Betriebe
- ✓ Fehlervermeidung an Maschinen
- ✓ Schnuppertag/TdoT FL

- ✓ Koordination der LS in den LF
- ✓ Auswahl Handlungspodunkte
- ✓ LF-Team Koordination
- ✓ Projektkoordination
- ✓ ...

- ✓ Wesentlicher Beitrag zur Berufsorientierung in ProBe, PuSch, Mittelstufenschulen, InteA, BÜA ...
- ✓ Kontaktpflege Betriebe
- ✓ Prüfungsausschussmitglieder
- ✓ Prüfungsersteller
- ✓ PAL-Ausschuss

- ✓ Förderung der haptischen und motorischen Fähigkeiten
- ✓ Kontaktpflege zu Betrieben
- ✓ Vermittler Schule/Betrieb
- ✓ Prüfungsausschussmitglieder
- ✓ Prüfungserstellung
- ✓ PAL-Ausschuss

- ✓ Gestalter TdoT
- ✓ Produkte für Basare, Ausstellungen..
- ✓ Bistro .. Mittagstisch .. Cafeteria ..
- ✓ Verpflegung bei
 Schulveranstaltungen
- ✓ Modenschau
- ✓ Hilfsprojekte ...

- ✓ FL als Kompensationspool
- ✓ Ganzheitliches Unterrichten
- ✓ Viele Lehrer-Schüler-Gespräche auf Beziehungsebene
- ✓ Wettkämpfe auf Landes- und Bundesebene
- ✓ Tagesverpflegung für HKM und Bundeshauswirtschaftsrat

- ✓ Interface zwischen der betrieblichen und prüfungsrelevanten Praxis
- ✓ Lehrplan wird durch FL an die betriebliche Realität angepasst
- ✓ Wir kennen den „Stallgeruch“ aus den Betrieben 😊

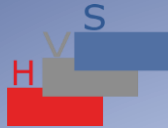








NETZWERK-AG
DER KOORDINATOREN
FACHPRAXIS • HESSEN





Backen und basteln in der Lehrküche

Berufsschüler halfen Zweitklässler

Witzenhausen – Die Lehrküche der Beruflichen Schulen in Witzenhausen wurde Anfang Dezember zur Backstube, wie die Schülerinnen Jelena Grganic und Marie Ludolph in ihrem Text berichten. Die Schüler der Berufsfachschule 11, Ernährung und Hauswirtschaft, haben mit der 2. Klasse der Kesper Schule Witzenhausen Plätzchen gebacken und weihnachtliche Dekoration gebastelt. Es wurden Butterplätzchen ausgestochen und verziert und Vanillekipferl gerollt.

Zu Basteln gab es Windlichter, Rentiere und Weihnachtsbären. Die Kinder wur-

den in zwei Gruppen aufgeteilt. Damit jedes Kind die Möglichkeit hatte, beide Angebote zu nutzen, wurde nach einer Stunde gewechselt. Beim gemeinsamen Backen und Basteln kam schnell eine weihnachtliche Stimmung auf. Die Berufsfachschüler packten die leckeren Plätzchen für die Kinder in Tüten, damit sie diese mit nach Hause nehmen konnten. Zum Abschluss sangen alle gemeinsam „In der Weihnachtsbäckerei“.

Am Ende des Tages waren alle total kaputt, aber dafür voller Vorfreude auf die Weihnachtszeit.

kra



Weihnachtsbäckerei: Viel Spaß hatten die Kinder der Kesper Schule beim Backen und Basteln in den Beruflichen Schulen.

FOTO: SUSANNE LOTZE/NH

Seine gefüllten Apfelwindbeutel waren die Krönung des Menüs

Jan-Philipp Gertz Schloss Wolfsbrunnen holt sich den Frau-Holle-Pokal

Von EVA SOREMBIK

Witzenhausen. Mit gefüllten Apfelwindbeuteln an Brombeersauce und Zitronenselb setzte Jan-Philipp Gertz seinem Vier-Gänge-Menü die Krone auf. Sein raffiniertes Dessert begeisterte nicht nur die geladenen Gäste sondern bescherte dem 21-Jährigen den Sieg beim diesjährigen Frau-Holle-Pokal in den Beruflichen Schulen.

Das Gesamtpaket stimmte

Das Gesamtpaket hatte einfach gestimmt. lobte Wettbewerbskoordinator Harald Heinzl nach der Siegerehrung die Leistung des Kochzweits aus dem Schlosshotel Wolfsbrunnen in Schwelbda. Gertz hatte den Gästen und Juroren bei dem Kochwettbewerb am vergangenen Freitag ein Menü geboten, dass etwas für Auge und Gaumen bot: Als Vorspeise Grünkernsuppe mit Sellerierichips und frischen Gartenkräutern, danach ein Birnensorbet und als Hauptgericht Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce auf Pastinaken-Erbsenragout und Südkartoffelröchen. Und zum Abschluss Apfelwindbeutel mit Brombeersauce und Zitronenselb. Aber nicht nur das Ergebnis über-

zeug sondern auch die Arbeitsweise des angehenden Kochs. „Er hat ruhiger als die anderen gearbeitet“, so Heinzl.

Zum 23. Mal veranstaltete der Kochverein Werratal diesen kulinarischen Wettbewerb in den Beruflichen Schulen in Witzenhausen. Vier Nachwuchsköche waren wieder angetreten, um ihre Können am Herd zu demonstrieren, bevor in Kürze mit dem Ende des dritten Lehrjahres die Abschlussprüfung auf sie wartet. Den Sprung auf Platz zwei schaffte Gertz als Kollege Yannik Lunte (Schloss Wolfsbrunnen, Schwelbda) vor Saskia Schimpf (Klinik Werra, Bad Sooden-Allendorf). Auch sie durften sich über einen Frau-Holle-Pokal in kleinerer Ausführung freuen.

Unter der Regie von Harald Heinzl und Beate Rheinländer – er ist Fachlehrer und Küchenmeister, sie hauswirtschaftliche Betriebsleiterin in den Beruflichen Schulen – begann der Wettbewerb am Freitagvormittag. Fünf Stunden hatten die Nachwuchsköche Zeit, um vor den Augen der Juroren ein Vier-Gänge-Menü zu zaubern. Beurteilt wurde das von der Jury – bestehend aus Küchenchefs der regionen, nach drei Kriterien: nach drei Kriterien: die Menü-Zusammensetzung, Hygiene sowie die Technik und Materialauswahl. Die richtigen Entscheidungen wurden auf dem Vier-Gänge-Menü verteilt.

Unter der Regie von Harald Heinzl und Beate Rheinländer – er ist Fachlehrer und Küchenmeister, sie hauswirtschaftliche Betriebsleiterin in den Beruflichen Schulen – begann der Wettbewerb am Freitagvormittag. Fünf Stunden hatten die Nachwuchsköche Zeit, um vor den Augen der Juroren ein Vier-Gänge-Menü zu zaubern. Beurteilt wurde das von der Jury – bestehend aus Küchenchefs der regionen, nach drei Kriterien: nach drei Kriterien: die Menü-Zusammensetzung, Hygiene sowie die Technik und Materialauswahl. Die richtigen Entscheidungen wurden auf dem Vier-Gänge-Menü verteilt.



Jan-Philipp Gertz überreichte die Jury Felts Sorembik

schaffte Betriebsleiterin in den Beruflichen Schulen – begann der Wettbewerb am Freitagvormittag. Fünf Stunden hatten die Nachwuchsköche Zeit, um vor den Augen der Juroren ein Vier-Gänge-Menü zu zaubern. Beurteilt wurde das von der Jury – bestehend aus Küchenchefs der regionen, nach drei Kriterien: nach drei Kriterien: die Menü-Zusammensetzung, Hygiene sowie die Technik und Materialauswahl. Die richtigen Entscheidungen wurden auf dem Vier-Gänge-Menü verteilt.

Die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

Den Teilnehmern war den gleichen Pflichtstunden für die Zubereitung ihrer Speisen zur Verfügung zu stellen. Das geschah in Form von Workshops, die von den Lehrkräften durchgeführt wurden. Die Teilnehmer erhielten wertvolle Tipps und Tricks, die ihnen bei der Vorbereitung auf die Abschlussprüfung helfen könnten. Die Teilnehmer erhielten wertvolle Tipps und Tricks, die ihnen bei der Vorbereitung auf die Abschlussprüfung helfen könnten.

„Das Auge ist schließlich immer mit.“

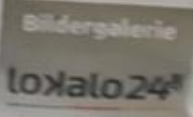
Um in dem Wettbewerb teilzunehmen zu können, mussten die Schüler des dritten Ausbildungsjahrs an einer Prüfung teilnehmen. Was dem 16-jährigen Gertz ein hervorragendes schulisches Zeugnis einbrachte. Das war nur einer von vielen Anlässen, die den 16-jährigen Gertz zu dem zweiten Platz bei der Siegerehrung führten. Die Teilnehmer erhielten wertvolle Tipps und Tricks, die ihnen bei der Vorbereitung auf die Abschlussprüfung helfen könnten.

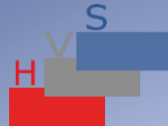
„Das Auge ist schließlich immer mit.“

Um in dem Wettbewerb teilzunehmen zu können, mussten die Schüler des dritten Ausbildungsjahrs an einer Prüfung teilnehmen. Was dem 16-jährigen Gertz ein hervorragendes schulisches Zeugnis einbrachte. Das war nur einer von vielen Anlässen, die den 16-jährigen Gertz zu dem zweiten Platz bei der Siegerehrung führten. Die Teilnehmer erhielten wertvolle Tipps und Tricks, die ihnen bei der Vorbereitung auf die Abschlussprüfung helfen könnten.

seiner Erfolg völlig überraschend. „Ich habe nicht gerechnet auf Platz eins zu kommen“, so der 21-Jährige nach dem fünfständigen Kochmarathon.

Die Mühe der vergangenen Woche hatte sich gelohnt. Seitdem er sich vor zwei Wochen für die Finalrunde qualifiziert hatte, hatte er jede freie Minute dazu genutzt sich auf den Wettbewerb vorzubereiten, erarbeitete die Nachrezepturen. Mehrmals hatte er die einzelnen Komponenten mitanuse und im Betrieb gekocht. Die Rezepte, die er gewonnen hatte stimmten mit seiner Sammlung seiner eigenen Rezepte, welche Gertz nach dem Wettbewerb mit Tipps von seinen Mentoren und ehemaligen Küchenchefs im Bereich habe er sie optimieren. „Zwei mal habe ich dass das Menü komplett übernommen.“ Die große Herausforderung bei dem Wettbewerb war für ihn gewesen. „Ich gleichzeitig beide auf den Beleg zu bringen.“





In der Küche gibt es kein „Igit“

Grundschüler aus Hundelshausen zeigten bei Projekt keine Scheu vor Fisch

VON HANNA MAITERTH

Witzenhausen – Tintenfisch, Seezungen, Lachs, Muscheln und Austern – einen Tag lang reichte sich in der Schulküche der Beruflichen Schulen im Werra-Meißner-Kreis in Witzenhausen alles um das Thema „fit mit frischem Fisch“. Am Donnerstagvormittag lernten neun Grundschüler und 14 Koch-Auszubildende alles über Fisch und Schalentiere und bereiteten gemeinsam ein mehrgängiges Menü zu.

Fitiliert wurde das Projekt von Harald Heinzl, Fachlehrer für die angehenden Köche an der Berufsschule in Witzenhausen. Er lud die Grundschüler der Koch-AG von der Gesamtschule in Hundelshausen ein. Lehrerin Anja Spindler zeigte sich begeistert von dem Projekt. Für das Projekt wurde die Dritt- und Viertklässer vom Unterricht freigegeben. „Wir haben uns sozialisieren lassen“, erzählte Spindler lachend. Für sie ist es wichtig, dass die Kinder beim Kochen überwinden: „In der AG wir deshalb vereinbart einmal alles zu probieren. Danach sagt, es ist ihm nicht, muss er probieren. Das ist Ordnung.“ Ziel des Projekts ist laut Heinzl, dass die Kinder an



Fit mit frischem Fisch: Berufsschullehrer Harald Heinzl kocht mit seinen Berufsschülern und der Koch-AG der Grundschule Geistertalschule in Hundelshausen ein mehrgängiges Menü, hier lässt er die Grundschüler an der Auster schnuppern. www.werra-meissner.de

Fisch und Schalentiere heranzuführen, denn die Abneigung vieler Kinder käme vor allem von fehlender Erfahrung mit Meeresfrüchten. Dies sei jedoch Gewöhnungssache. Deshalb dürfe auch niemand in der Küche „Igit“ sagen: „Das ist eine Bewertung der Speise, aber ich kann nur eine Aussage darüber treffen, was ich mag oder

eben auch nicht mag.“ Erlaubt sei hingegen, zu sagen: „Ich esse das nicht.“ Oder: „Ich habe es schon mal probiert, aber mir schmeckt es nicht.“

Beim Projekt könnten die Kinder von den angehenden Fachleuten profitieren, ist sich Heinzl sicher. Gleichzeitig sei es aber auch für die angehenden Köche eine gute

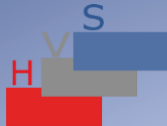
Gelegenheit, Fisch und Schalentiere seien Teil des Ausbildungsplans und die Auszubildenden müssen dabei einmal damit gearbeitet haben. Mit diesem Projekt versucht Heinzl, die betrieblichen Inhalte – nicht nur im Theorieunterricht – schulisches zu ergänzen. „Wenn die Köche den Kindern alles erklären können, dann weiß ich

„Wir haben es verstanden“, so Klara Heintz.
Nach dem zehnjährigen Tag in der Küche zeigte sich die Nachwuchsköche zufrieden mit der Arbeit ihrer Gäste. „Es hat Spaß gemacht, die Grundschüler den Beruf des Kochs näherzubringen und hoffentlich das Interesse dafür zu wecken“, so Adrian Dreibe (17), der sich im zweiten Ausbildungsjahr befindet. Auch Spindler war begeistert: „Es war toll, wie die Kinder mitgearbeitet haben.“ Bei der ein- oder anderen Speise können sie sich auch gut vorstellen, sie gemeinsam mit den Kindern in der Koch-AG zuzubereiten. Zum Schluss gab es für Belohnung ein Vier-Gänge-Menü.

SCHON GEWISST!

- Um zu testen, ob es sich um eine Muschel oder einen Austernmuschel handelt, gibt es einen kleinen Trick: Die ungeöffnete Muschel wird auf den Tisch geklopft. Wenn sie sich schließt, ist der Muschel frisch. Eine frische Muschel öffnet sich beim Kochen.
- Das Wasser in Innen der Muscheln wird vor dem Grillen abgeseigt und nicht – wenn sie frach ist – nach innen. Es kann sogar aufgrund des leicht salzigen Geschmacks zum Verfeinern einer Sauce genutzt werden.
- Das Innere der Garnelen wird zwar vor der Zubereitung abgeseigt, aber aufgrund der Haltung vor der Herstellung muss niemand Angst davor haben, Ausschüttungen zu verwenden. Denn die Garnelen schwimmen vorher in salzigen Wasser und werden sich dort, da sie dann nicht mehr gefüllt werden, selbst versickern.

Handwritten notes in blue ink: "Hilfe" and "19".



...wie Szenen filmten und das
Schneiden und Zusammen-
setzen der Aufnahmen über-
nahmen. „Hier waren die
ler ihren Einsatzort an den
Waldrand. Das Drehbuch
hielten die Schüler bewusst
offen und sprachen sich vor
Nachdem die Szenen ge-
dreht wurden, war das
Schnittteam dran. Zuerst
mussten sie die Aufnahmen Beru-

HNA — 8.2.19

„Viele wissen nicht, was hinter dem Beruf steckt“

Erste Runde im Wettbewerb der Hauswirtschafts-Azubis an den den Beruflichen Schulen

VON NICOLE DEMMER

Werra-Meißner – Schon manchmal körperlich anstrengend ist der Beruf der Hauswirtschafterin, aber er macht Spaß. Das merkt man Jana Riemenschneider deutlich an, wenn sie von ihrer Ausbildung berichtet. „Ich glaube, viele wissen nicht, was alles dahintersteckt“, sagt die 22-Jährige.

Was sie bereits in den ersten zwei Jahren ihrer Ausbildung gelernt hat, bewies die junge Frau am Dienstag in den Beruflichen Schulen Witzenhausen. Beim kreisweiten Vorentscheid des Berufswettbewerbs der hessischen Landjugend belegte sie den ersten Platz.

Auf die sechs Teilnehmerinnen warteten neben einem Fragebogen zum Allgemeinwissen auch berufstheoretische Fragen rund um Ernährung, gesetzliche Richtlinien, Warenwirtschaft und Reinigung von Räumen und Dienstkleidung. Auch eine Präsentation stand auf dem Programm, berichtet Fach-



Jury und Teilnehmerinnen: Von Couscous- bis Regenbogensalat präsentieren (von links) Ingrid Becker, Susanne Lotze, Carla Kraft, Mekdes Getachew Abraham, Ulrike Gebhardt-Hartmann, Alexandra Müller, Imke Frank, Simone Rösler, Jana Riemenschneider, Jennifer Kitzig, Johanna Quoika und Bärbel Theune die Wettbewerbsbeiträge.

FOTO: NICOLE DEMMER

lehrerin Simone Rösler. Eine Küchenmaschine samt der Einsatzmöglichkeiten galt es der Jury vorzustellen. „In der Praxisaufgabe sollten die Auszubildenden zehn Wurzelgemüse benennen“, so Rösler. Dann stand der am höchsten bewertete Prüfungsteil an: die Praxis. Für die Schulmen-

sa sollten die Teilnehmerinnen einen „Salat to go“, also zum Mitnehmen, kreieren, anrichten und umweltbewusst verpacken.

„Siegerinnen sind alle, die mitgemacht haben“, betonte Rösler, bevor sie die Gewinnerin kürte. Auf Platz zwei hinter Riemenschneider, die

ihre Ausbildung im Haus der Jugend in Reichenbach absolviert, landete Jennifer Kitzig. Platz drei belegte Alexandra Müller vor Imke Frank und Johanna Quoika. Außer Konkurrenz, da sie das Höchstalter von 25 Jahren für die Teilnahme bereits überschritten hat, nahm Mekdes Getachew

Abraham teil. Sie werden im Krankenhaus Eschwege ausgebildet. Durch ihre Mutter sei sie auf den Beruf der Hauswirtschafterin gekommen, berichtet Jana Riemenschneider. Da sie nicht fern vom Haus der Jugend wohnt, hat sie dort einfach mal vorbeigeschaut.

„Es hat mich gleich angesprochen, weil der Beruf so vielfältig ist“, sagt die 22-Jährige. Nicht nur Kochen und Putzen, auch Warenwirtschaft, Pflege der Gebäude und Kontakt zu Gästen gehören dazu. Wobei ihr Backen und Kochen am meisten Spaß macht, verrät Riemenschneider. Für die Siegerin geht es in der nächsten Runde des Wettbewerbs nach Bad Hersfeld. Und beruflich? Da möchte sie nach der Ausbildung den Meistertitel erwerben und als Fachpraxislehrerin arbeiten.

Übrigens: Hauswirtschaft ist nicht nur Frauenarbeit. Wäre er nicht krank geworden, hätte am Dienstag auch ein junger Mann am Wettbewerb teilgenommen.

URKUNDE

Stiftung
„Mit HERZ für die Region“

Stiftungspreis 2018

Der Stiftungspreis der Stiftung „Mit HERZ für die Region“ der VR-Bank Werra-Meißner eG wird jährlich an Projekte vergeben, die sich sozial engagieren. Gemäß der Förderleitlinien der Stiftung beteiligten sich zahlreiche Projekte aus verschiedensten Bereichen. Wir danken allen Teilnehmern des Stiftungspreises 2018, die mit ihren Projekten geholfen haben, die Region und ihre Bewohner zu unterstützen und gratulieren den Gewinnern.

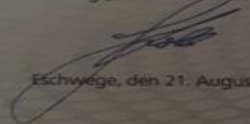

2. Platz

„Eigenes Mehrwegsystem,
regionaler und umweltbewusster geht nicht“

1000,00 €

Berufsschule Witzenhausen

Stiftung „Mit HERZ für die Region“

 
Eschwege, den 21. August 2018 | Der Stiftungsvorstand

Stiftung

„Mit HERZ für die Region“

Publikum soll Konsumverhalten überdenken
**Die Erde auf dem Laufsteg retten: Knipping-Schule
setzt mit Modenschau ein Statement**



'Modenschau'



ELISABETH-KNIPPING- SCHULE KASSEL: UPCY- CLING MODENSCHAU

10. APRIL 17 UHR UND 19 UHR -
PREMIERE

Halle

„Upcycling“, die nachhaltige Modenschau der Elisabeth-Knipping-Schule Kassel. Schüler*innen setzen gemeinsam ein Zeichen für mehr Nachhaltigkeit und zeigen, dass auch in der Modebranche Möglichkeiten bestehen, bewusst mit unserer Umwelt und ihren Ressourcen umzugehen. In einer großen Sammelaktion wurden ausgediente Kleidungsstücke, Gardinen, Tisch- und Bettwäsche zusammengetragen. Diesen Textilien haben die angehenden Maßschneider*innen aller drei Ausbildungsjahre in einem kreativ-schöpferischen Wandlungsprozess ein zweites Leben ermöglicht. Lassen auch Sie sich von den individuell gefertigten Modellen inspirieren.

Eintrittspreis: 5 € | 3 €

Kartentelefon: 0561.82 01 29 19

www.elisabeth-knipping-schule.de



1997:

„Die Fachlehrer sind ein
Auslaufmodell – da bilden wir keine
mehr aus!“

Hurra, wir leben noch 😊😊😊

Was wäre die Berufsschule ohne die
Fachlehrer/innen atF ???