

Schüler kochen für Schüler

Berufsvorbereitung im Praxistag einer Förderschule

Oberstufenschüler in einer Förderschule verbinden Berufsvorbereitung und praxisnahes Schulleben

Hintergrund

In unserer Halbtagschule bieten wir den Oberstufenschülern einen Ganzttag. In der Mittagspause sollen die Schüler ein attraktives, preiswertes und gesundes Angebot zur Verpflegung bekommen. Hier bieten wir einen Mittagstisch an.

Ziel: Praxisnahes Lernen in der Berufsvorbereitung

Der Ganzttag ist auch Praxistag für die Oberstufenschüler. An diesem Tag können sie unter verschiedenen Berufsfelder wählen (Holz, Textil, Hauswirtschaft). Die Hauswirtschaftsgruppe hat die Aufgabe, ein 2- gängiges gesundes Mittagessen anzubieten.

Durchführung (Zubereiten und servieren von bis zu 40 Essen zeitgenau !)

Bei diesem praxisorientierten Unterricht sollen die Schüler nicht nur den Arbeitsablauf der Zubereitung einer Mahlzeit erlernen, sondern alle Arbeitsschritte- vom Einkauf, Abrechnung, Vorbereitung, Tischdecken, Abräumen, Spülen und Säubern der Arbeitsbereiche kennen- und erfahren lernen.

Dabei sind Wünsche der Schüler, sowie ein gesundes und preiswertes Essen zu berücksichtigen.

Zusätzlich sind die Schüler angehalten schnell, effektiv, hygienisch einwandfrei und zielorientiert zu arbeiten.

Beispiel für den Mittagstisch:

Praxisgruppe Mensa, 9. Jahrgang

Mittagstisch am Mittwoch

Datum	Hauptgericht	Dessert
07.01.2015	Pizza; wahlweise: Margherita, Thunfisch, Salami	Obstsalat
14.01.2015	Mexikanischer Chili-con-Carne-Auflauf	Quarkspeise
21.01.2015	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark	Schokoladen-Vanillepudding
28.01.2015	Spaghetti Bolognese, Salat	Waffeln
04.02.2015	Fischstäbchen, Spinat und Kartoffelpüree	Joghurt mit Früchten
11.02.2015	Konfetti-Nudelaufauf	Apfel-Krokant-Becher
18.02.2015	Rinder- /Puten-Gulasch, Knödel und Rotkohl	Multivitamincreme
25.02.2015	Linsensuppe mit Gemüse	Schoko-Bananen-Kuchen
25.02.2015	Pizza-Kartoffeln, Salat	Obstsalat
04.03.2015	Gemüse - Lasagne	Himbeer-Traum
11.03.2015	Paprika-Frikadellen, Kartoffelpüree	Quarkspeise
18.03.2015	Frühlingsuppe mit Grießklößchen	Milchreis mit Apfelmus oder Zucker & Zimt
25.03.2015	Seelachsfilet in pikanter Soße, Reis	Mandarinen-Schmand-Kuchen

10 Schülerinnen und Schüler bereiten einmal wöchentlich einen Mittagstisch für bis zu 40 Personen zu!



Der Mittagstisch ist ein geschätzter und sehr beliebter Höhepunkt in der Schulwoche. Die Resonanz und Achtung ist hervorragend!

Die rege Teilnahme am Mittagstisch bestätigt die Qualität und Auswahl der Gerichte durch die Praxisgruppe. Dabei werden viele Schüler in einer besonderen Weise wertgeschätzt. Dies stärkt das Selbstbewusstsein. Gleichzeitig werden berufs- und lebensbezogene Kompetenzen erworben.