

## Schüler der Kreisrealschule erproben die Gastronomieabteilung der Beruflichen Schulen Gelnhausen.

Die Neigungen und Wünsche beim zukünftigen Beruf erkennen und den richtigen beruflichen Weg zu wählen, ist ein Anliegen der Schülerinnen und Schüler in den höheren Klassen der Haupt- und Realschulen. Zu diesem Zweck arbeiten die Schulen in Gelnhausen, besonders die Kreisrealschule und die Philipp-Reis-Schule seit einiger Zeit in sogenannten Kooperationsprojekten zur Berufsfindung mit den Beruflichen Schulen Gelnhausen zusammen. Dabei arbeiten die Schüler am Freitag mehrere Stunden an einem Projekt in verschiedenen Schwerpunkten der Berufsschule, wie z.B. in der Abteilung Körperpflege, Metall, Wirtschaft und Verwaltung oder Holztechnik.

Am vergangenen Freitag wurde der Abschluss in einem Projekt den Verantwortlichen der Schulleitungen und den Klassenlehrern vorgestellt. Die Arbeit in der Gastronomie mit ihrer Vielfalt, ihren Geheimnissen und ihren Berufsbildern wurde hier den Schülern näher gebracht. „Schon in der ersten Stunde wurde wir von den Fachlehrerinnen, Frau Köhler und Frau Baumann, höflich begrüßt“, beschrieb ein Teilnehmer und war von diesem Einstieg sichtlich überrascht. Nach einem kurzen Überblick über das Vorhaben und wissenswertem zum Thema Hotel- und Gastronomiefachkraft stellten sich alle Teilnehmer vor und nannten neben ihren Hobbys auch das Lieblingsgericht.

Im weiteren Verlauf des Kurses lernten die Schülerinnen und Schüler die Besonderheiten beim Eindecken eines Tischen ebenso kennen wie die Zusammenstellung von bestimmten Gerichten zu einem Menü und die Gestaltung einer Tischdekoration. Das Knowhow über das passende Messer, die Abfolge des Bestecks neben den Teller und die Größe und Form der Gläser konnte so mancher auch für den heimischen Tisch erlernen. Darüber hinaus wurden länderspezifische Menüs nach Neigungen der Teilnehmer zusammengestellt. Russische, türkische, chinesische, griechische, kosovosche und italienische Küche zeigten die vielfältigen Möglichkeiten der Köche eines Restaurants auf.

Für die Präsentation konnte dann ein englisches Dinner vorbereitet werden. Die Gäste wurden zunächst im Vorraum mit einem erfrischenden Cocktail begrüßt, erhielten dann Informationen über den Verlauf des Projektes und die Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern und durften sich dann an den Köstlichkeiten englischer Küche erfreuen. Die Vorspeise stellte ein englischer Salat mit Bacon und Birne dar. Zur Hauptspeise wurde Shepards Pie gereicht und als Dessert gab es einen Apple Crumble – alles hervorragend zubereitet und abgeschmeckt in der Küche der Beruflichen Schulen von der Projektgruppe zur Berufsfindung der Kreisrealschule in Zusammenarbeit mit der Nahrungsabteilung der Beruflichen Schulen.

Die Teilnehmer waren von der Atmosphäre und dem erlernten beeindruckt und wünschten sich häufiger einen so interessanten und abwechslungsreichen Unterricht. Die Lehrerinnen lobten die gute Zusammenarbeit und die Verantwortlichen zeigten sich beeindruckt von der Leistung der Gruppe beim Projekt „Hotel- und Gaststättengewerbe und Köche“.



