.

BISTRO - Haushaltslehre in der Praxis

Das Projekt Bistro für den findet einmal wöchentlich über fünf Schulstunden statt. Die Gruppe setzt sich aus Schülern mit Förderbedarf in unterschiedlichen Bereichen zusammen.

Das Augenmerk liegt in der Gruppe bei der Erweiterung und Festigung von Sozialkompetenzen, in unterschiedlichen Schwerpunkten. Das Arbeiten in einer homogenen Gruppe soll dabei Raum geben für einen Komplex von Fähigkeiten, die in Kommunikations- und Interaktionssituationen benötigt werden. Die Entfernung aus den gewohnten Gruppengefügen hilft dabei neue Möglichkeiten und neue Positionen zu finden, was im regulären Schulalltag so nicht möglich ist. Voreingenommene Rollenmuster kommen nicht mehr zum Tragen und können somit eine eigene Positionsfindung durch neue Erfahrungen ermöglichen. Gruppenprozesse lassen es zu, sein Selbstbild aktuell zu formen.

Generell legen wir Wert auf eine lebenspraktische Verknüpfung der Inhalte (Rechnen mit Mengen, schreiben, Uhrzeit, etc.). Dabei soll Verantwortung übernehmen zielführend sein zu Konsequenz bewusstem Handeln.

Das Bistro hat in den zwei Halbjahren verschiedene Nebenschwerpunkte. In beiden Halbjahren bieten die Schüler das Schülercafé und den Lehrerzimmerverkauf an. Hier wird jede Woche ein gleichbleibendes Angebot für die Lehrer und ein wechselndes Angebot für die Schüler zubereitet. Ebenso gibt es einen Cateringservice für die Lehrer. Natürlich gibt es auch immer ein Frühstück für uns.

In einer dritten Untergruppe kümmern wir uns in den zwei Halbjahren um verschiedene Unterschwerpunkte. Diese drei Untergruppen werden jede Woche neu besetzt, so dass jeder in jedem Bereich zum Zuge kommt.

Im ersten Schulhalbjahr liegt das Augenmerk jahreszeitlich auf den Themen Einkochen und Haltbarmachen. Hier können wir uns von Marmeladen, Gewürzen, getrockneter Brühe, Tees usw. inspirieren lassen. Nachhaltigkeit und verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln werden hier ganz wie nebenbei bewusst.

Im zweiten Schulhalbjahr liegt der Fokus auf dem Thema Verkaufspräsentation. Dazu kann z.B. gehören: Label, Präsentation frischzubereiteter Speisen, Verkaufsschilder, aber auch wie präsentiert sich der Verkäufer. Außen Wahrnehmung wird am direkten Beispiel zum Thema. Alle Bereiche sind ganzheitlich vom Einkauf, der Zubereitung bis hin zur Abrechnung zu betrachten. Dabei werden auch wechselnd Teamleitungsfunktionen eingenommen.

Lebenspraktische Verknüpfung / Sozialkompetenzen

- Zeitmanagement/ Uhrzeiten
- Einkaufsplanung / Abrechnung Einkauf & Verkauf
- Hygiene
- Aufgabenverteilung im Team
- Konsequenzbewußtes Handeln
- Präsentation
- Außenwirkung
- Bestellungen abwickeln
- Kommunikation / soziale Interaktion
- Praktische Mathematik (Rechnen mit Mengen etc.)
- Schreiben / Sprach- & Textverständnis
- Eigen- & Gruppenverantwortung
- Anerkennung

Viele unserer Schüler profitieren von diesem Projekt auch im Anschluss an ihre Schulzeit bei uns, beim Wechsel zur Berufsschule Zweig AVJ (Ausbildung vorbereitendes Jahr), wo sie auf ein ähnliches Projekt treffen.