

# Fit für das Leben werden

Schule nah am Beruf: Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft arbeitet praxisorientiert

Von Monika Vornhusen

**WARENDORF.** Fit werden für das Leben auf eigenen Füßen – so lautet die Devise für die Schüler der Berufsfachschule Ernährung und Hauswirtschaft in Warendorf. Und an diesem Unterrichtsmorgen sind die elf Schüler auch schon mitten drin im Alltagsleben: Es geht in der Klasse, die sich für den einjährigen Bildungsgang an der Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft entschieden hat um das Thema Milch. Acht Tüten verschiedenster Milchsorten mit unterschiedlichen Fettstufen stehen auf dem Lehrerpult und warten auf den Geschmackstest. Und der fällt tatsächlich ganz unterschiedlich aus: Während die haltbare H-Milch bei dem ein oder anderen besser ankommt, schmeckt die frische Vollmilch einigen anderen am besten. „Die Milchsorten riechen alle total unterschiedlich“, stellt eine Mitschülerin fest.

„Die Nähe zur praktischen Ausbildung ist für die Schüler dieser Bildungsform allgegenwärtig im Unterricht“, zieht Marita Klaus Bilanz, Fachlehrerin für Wirtschaftslehre, Politik und Produktion in der Theorie.

Und genau diese Art Unterricht mögen die Schüler besonders, denn hier spüren sie die Vernetzung zum praktischen Leben und können obendrein selbstständig und kreativ arbeiten. Das jüngste Beispiel für diese Art Unterricht, der an Lernbereichen orientiert ist, ist eine Kladde mit dem schönen Titel „Tschüss, Hotel Mama“. Sie enthält von den Schülern im Unterricht zusammengestellte Koch-Rezepte, Grundregeln und Tricks der Wäschepflege, wenn es einmal darum geht, auf eigenen Beinen zu stehen. Daneben werden die Schüler aber auch in dem



Eine gute Lernatmosphäre haben die Lehrerinnen am Berufskolleg Beate Pickhinke, Irmhild Eilbrecht und Marita Klaus (hintere Reihe v.l.) gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern des einjährigen Bildungsganges an der Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft.

Foto: Vornhusen

Bereich Wohn- und Farbgestaltung kreativ, sie müssen sich beispielsweise Einrichtungsmöglichkeiten ausdenken oder Gardinengestaltung kreativ darstellen, so die Bilanz von Irmhild Eilbrecht, die in den Fächern Ernährung und Hauswirtschaft für die Produktion sowie im Bereich Dienstleistung unterrichtet.

Die Lerninhalte, die in der ein- und zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft am Paul-Spiegel-Berufskolleg Warendorf unterrichtet werden, lassen sich in berufsbezogene und berufsübergrei-

fende Bereiche unterteilen. Zu den berufsbezogenen Bereichen zählen die Produktion (Ernährung und Kochen) sowie die Dienstleistung (Textil- und Wohngestaltung/Hygiene). Ferner zählen dazu Wirtschafts- und Betriebslehre sowie Mathe und Englisch. Berufsübergreifend werden auch die Fächer Deutsch/Kommunikation, Religionslehre, Sport/Gesundheitsförderung sowie Politik und Gesellschaftslehre unterrichtet. Besonders wichtig sind für die Schüler die dreiwöchigen Berufspraktika. „Viele Schüler haben durch unsere

Praktika eine Ausbildungsstelle gefunden“, so Marita Klaus.

Die Schüler nicken zustimmend, fast alle unter ihnen haben schon eine Praktikantenstelle klagemacht – ob im Hotel- und Restaurantbereich, in einer Bäckerei oder Konditorei, im Wohndeko-Bereich oder auch in der Fleischererei. Für die Schüler der zweijährigen Berufsfachschule besteht sogar die Chance auf ein vierwöchiges Auslandspraktikum. Aus ganz unterschiedlichen Gründen haben sich die Schüler für diesen Bildungsweg entschieden: „Ich

möchte in diesem einen Jahr einfach die Qualifikation fürs Gymnasium bekommen und diese Erwartung kann ich hier gut umsetzen“, zieht Karina Bilanz. Steffen hat schon eine Ausbildung zum Fleischer eingestiftet und möchte in diesem Schuljahr berufsorientiert dazulernen. Ebenso Marcel, der schon eine Ausbildung als Koch in einem Fischrestaurant in der Tasche hat und sich nun darauf fachlich vorbereiten möchte. Nadja hat beispielsweise keine Lehrstelle in ihrem Wunschberuf als Gärtnerin bekommen, hat dann in einer Küche ausgeholfen und entdeckt, dass auch Köchin oder Konditorin eine Alternative sein könnte. Deshalb lernt sie nun die entsprechenden schulischen Grundlagen. Eines haben sie derzeit aber alle gemeinsam: Sie haben offensichtlich Spaß an ihrem Bildungsweg. Am Tag der offenen Tür am Paul-Spiegel-Berufskolleg am 11. Februar zwischen 15 und 18 Uhr gibt es Einblicke in die Schulwelt.

[www.paul-spiegel-berufskolleg.eu](http://www.paul-spiegel-berufskolleg.eu)

## Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft

Die Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft läuft am Paul-Spiegel-Berufskolleg als ein- oder zweijährige Ausbildung. Sie ist damit am Berufskolleg als eine Bundeschule mit vielen verschiedenen Schulformen und Fachrichtungen eine spezielle Bildungsform. Die einjährige Form wird

kreisweit nur in Warendorf angeboten und ermöglicht Schülern, die mindestens die Fachoberschulreife erworben haben, neben der beruflichen Grundbildung im entsprechenden Berufsfeld zum einen eine mögliche Verkürzung der Berufsausbildung, zum anderen aber einen Qualifikations-

vermerk für die gymnasiale Oberstufe. Den zweijährigen Weg an der Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft können Schüler einschlagen, die mindestens den Hauptschulabschluss erworben haben. Sie können dann die Fachoberschulreife und auch die Qualifikation erreichen.