

# Städt. Gesamtschule Am Lauerhaas · Wesel



Konzepttitel:	<b>Neigungskurs Schülerfirma Catering</b>
Verantwortliche Lehrkraft:	<b>Frau Einecke, Frau Kniesburg, Frau Hebing-Bovenkerk</b>
Letztmalig bearbeitet am:	<b>26.03.2020 HEB/EIN</b>
<u>Konzeptidee:</u> <p>Im Neigungskurs Schülerfirma Catering können die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenzen im Bereich der Nahrungszubereitung und im Service erweitern. Zusätzlich werden wirtschaftliche Prozesse beleuchtet und soziale und personale Kompetenzen optimiert.</p>	
<u>Praktische Umsetzung:</u> <p>Zurzeit „arbeiten“ jeweils um die 16 Schülerinnen und Schüler in den einzelnen Cateringkursgruppen. Der Kurs findet wöchentlich zweistündig statt und ist für drei Schuljahre angelegt. Im Zentrum steht die Zubereitung von Fingerfood und Snacks. Hierbei lernen die Schülerinnen und Schüler finanzielle und zeitliche Aspekte zu berücksichtigen und einzuschätzen. Letzteres gilt auch für Aufträge von Kolleginnen und Kollegen, welche zu planen und auszuführen sind. Ebenso werden schulinterne Termine (z.B. Liedersommer, Tag der offenen Tür, Schüleraustausch, interne Veranstaltungen der Bezirksregierung...) zum Anlass genommen, die selbst hergestellten Produkte zu präsentieren und zu verkaufen. Auch für externe Veranstaltungen (z. B. Weseler Weihnachtsmarkt, Weseler Flüchtlingscafé, Arbeitnehmerempfang der Stadt Wesel...) stellen die Jugendlichen Produkte (Backmischungen, Kräutersalze...) her und verkaufen sie vor Ort. Die Schülerinnen und Schüler werden so auch im Umgang mit Gästen geschult und lernen Kompetenzen zum Service und Servieren. Die jahrgangsübergreifende Zusammenarbeit bildet dabei eine wichtige Basis.</p> <p>Kreative Kompetenzen können nicht nur im Bereich der Nahrungszubereitung gewinnbringend eingebracht werden, sondern auch im Werbebereich. Das Erstellen eines eigenen Firmenlogos, welches sich beispielsweise auf der Arbeitskleidung widerspiegelt, steht ebenso im Zentrum eines jeden Cateringkurses. Die Inhaltsfelder „Service“ und „Servieren“ werden von den Jugendlichen eigenständig erarbeitet. Nicht nur dabei ist das Lernen voneinander und das gegenseitige Unterstützen kennzeichnend für den Kurs.</p>	

Evaluation:

Bevor Produkte in den Verkauf gehen führen die Schülerinnen und Schüler eine Qualitätskontrolle durch. Zubereitetes wird auf der Basis selbst erarbeiteter Kriterien überprüft. Bedeutsam und zudem motivierend ist auch das Einholen von Kundenfeedback. Letztlich erfolgen regelmäßige Feedbackrunden, welche für die Optimierung von Arbeitsprozessen unerlässlich sind.

Nächste Entwicklungsschritte:

Mittelfristig steht die Planung und Durchführung eines themenbezogenen 3-Gänge-Menüs für interessierte Kollegen/innen an. Darauf aufbauend ist es ein langfristiges Ziel – nach Zustimmung des Kollegiums – die Weihnachtsfeier des Lehrerkollegiums zu planen, zu organisieren und in der Aula auszurichten. Je nach finanzieller Situation soll das Arbeitsmaterial (Geschirr, Schürzen und T-Shirts für JG 8...) aufgestockt werden.