

Pressemitteilung

Datum: 02.09.2016

Kontakt:

Detlef Rujanski (Geschäftsführer)
Telefon: 0271 740-4882/3
Telefax: 0271 740-4971
E-Mail: detlef.rujanski@studierendenwerk.uni-siegen.de

Jörg Imhof (Betriebsleiter Mensa)
Telefon: 0271 740-3129
Telefax: 0271 740-4283
E-Mail: imhof@studierendenwerk.uni-siegen.de

Inge Peter (Sekretariat / P & Ö)
Telefon: 0271 740-4883
Telefax: 0271 740-4971
E-Mail: peter@studierendenwerk.uni-siegen.de
www.studierendenwerk.uni-siegen.de

Berufsfelderkundung mit Geschmack: Schülerinnen backen Pizza

Im Rahmen ihrer Berufsfelderkundungswoche besuchten sechs Schülerinnen der 8. Klasse der Hauptschule der „Freien Christlichen Schulen in Siegen“ die Mensa des Studierendenwerks an der Uni Siegen. „Unsere Schülerinnen und Schüler haben inzwischen in einigen Betrieben „schnuppern“ können“, berichtete der stellvertretende Schulleiter, Peter Lutz, begleitet von Schulbegleiterin Rita Luckenbach. Schön, dass wir auch Gelegenheit haben, uns einige gastronomische Betriebe des Studierendenwerks einmal anschauen und die Schülerinnen so dieses Berufsfeld kennenlernen können.“



Die Schülerinnen mit Jörg Imhof (hintere Reihe links), Peter Lutz (hintere Reihe Mitte) und Rita Luckenbach (hintere Reihe rechts)

Nach der Begrüßung durch Elmar Königer, Abteilungsleiter Gastronomie und Jörg Imhof, Küchenmeister und Betriebsleiter der Mensa, stellte dieser das Studierendenwerk Siegen anhand einer Power-Point-Präsentation vor. Als Schwerpunkt berichtete Jörg Imhof über das Ausbildungsprofil der Köchin/des Kochs beim Studierendenwerk. Zum Beispiel: Welche Anforderungen werden an die Azubis im 1., 2. und 3. Ausbildungsjahr gestellt? Wie werden die Azubis auf die Prüfungen innerbetrieblich vorbereitet? Welche Möglichkeiten der Weiterbildung gibt es nach der dreijährigen Ausbildungszeit? Hier nannte Jörg Imhof beispielhaft die Weiterbildung als Ausbilderin/Ausbilder, Küchenmeisterin/Küchenmeister, Hotelkauffrau/Hotelkaufmann, im Hotelmanagement sowie im Bereich der Ernährungswissenschaft. Gerne beantwortete Jörg Imhof viele Fragen und gab Tipps, wie man beim Arbeitgeber beim Vorstellungsgespräch punkten kann. Mit bester Stimmung wurde die Gruppe durch die Mensa, Cafeteria ct sowie das Bistro geführt. Weiter besuchten die Schülerinnen und Schüler auch das Mensazentrallager. Im großen Tiefkühlager konnten sie einmal testen, wie sich „minus 21 Grad“ anfühlen. Die Waage, die bis zu zwei Tonnen wiegen kann und auf dieser die eingehende Ware gewogen und und so das Gewicht kontrolliert wird, wurde auch kurz getestet; die Gruppe brachte ein Gesamtgewicht von ca. 500 Kilo auf die Waage.

Das Highlight des Tages war das Pizza-Backen. Die Wahl fiel auf eine Pizza Salami. Die Schülerinnen durften den Teig kneten, auslegen, belegen und backen.

Am Ende dieses Berufsfelderkundungstages wurden die Pizzen mit großem Appetit von den Schülerinnen verspeist. Und natürlich bekamen Peter Lutz und Rita Luckenbach auch ein großes Stück ab.

„Ihr müsst jetzt so richtig Gas geben“, wendet sich Jörg Imhof abschließend an die Schülerinnen-Gruppe, „denn die letzten drei Jahre sind die entscheidenden Schuljahre für einen guten Schulabschluss. Ich habe Euch, was „meinen“ Beruf anbelangt, nur die Türe etwas geöffnet. Jetzt seid Ihr dran.“

Berufsfelderkundungen

Schülerinnen und Schüler sollen im Rahmen der Berufsfelderkundungen Einblicke in die Praxis der Betriebe erlangen und so verschiedene Berufsfelder kennen lernen. Dazu gehört auch, dass kleine Aufgaben selbstständig durchgeführt werden sollen. Die Berufsfelderkundungen richten sich an die 13- bis 14-jährigen Schülerinnen und Schüler der achten Klassen aller Schulformen, um die Berufsorientierung zu erleichtern.