



Wenn aber die Schülerinnen und Schüler mal nicht im Team, sondern jeder für sich an einer Kochstelle stehen und hochkonzentriert mit Pfannen und Töpfen hantieren, dann ist ziemlich sicher Prüfung. Foto: Zinzendorfschulen

Gemüsepfanne, Salat und danach Apfelcreme

Absolventen der Berufsfachschule Hauswirtschaft und Ernährung stellen Mahlzeiten her

Königsfeld. Oft genug duftet es wunderbar nach verschiedenen Gewürzen aus der Lehrküche im Erdmuth-Dorotheen-Haus. Wenn aber zugleich die Schülerinnen und Schüler mal nicht im Team, sondern jeder für sich an einer Kochstelle stehen und hochkonzentriert mit Pfannen und Töpfen hantieren, dann ist ziemlich sicher Prüfung.

Am Mittwoch stand für sechs der 13 Absolventen der Berufsfachschule Hauswirtschaft und Ernährung (2BFH) der Zinzendorfschulen die Prüfung in Berufspraktischer Kompetenz an. Sie orientiert sich wie die Berufsfachliche Kompetenz an so genannten Fallbeispielen. »In den vergangenen Jahren kamen etwa immer wieder Geburtstagsfeiern als Fallbeispiele vor«, erklärt Lehrerin Gabriele Jerke.

Im theoretischen Teil, also der Berufsfachlichen Kompe-

tenz, sollen die Schüler dann planen, was sie mitbringen. Je nach Aufgabenstellung sind das bestimmte Salate, Hauptgerichte oder Nachspeisen, in der praktischen Prüfung werden sie anschließend zubereitet.

Drei Gerichte genau nach Plan

Am Mittwoch standen unter anderem Biskuitrollen, Apfeltorte, Apfelcreme, Gemüsegratin, Herzoginnengemüse, Tofu- und Gemüsepfanne, Salat und Reis auf dem Prüfungsplan. Jede Absolventin musste drei Gerichte zubereiten. »In der Vorbereitungsphase haben sie einen Zeit- und Arbeitsplan gemacht und eine Zutatenliste geschrieben«, sagt Gabriele Jerke. Natürlich kann nicht alles vorrätig sein, obwohl die Standard-Zutaten und Gewürze alle vorhanden

sind. »Vorhin benötigte eine Schülerin noch Brokkoli, den habe ich dann in der Pause besorgt«, berichtet die Lehrerin.

Dennoch seien die Vorbereitungen für eine solche Prüfung enorm, erklärt Gabriele Jerke. »Die Lehrküche haben wir zuvor zwei Tage lang gründlich geputzt und alle Vorräte überprüft.« So haben alle die gleichen Voraussetzungen. Anders als in vielen Kochshows im Fernsehen dürfen die Prüflinge nicht Unmengen an Geschirr verwenden und ein Küchen-Chaos hinterlassen: Arbeitsplatzgestaltung und Hygiene fließen in die Benotung ebenso ein wie das Anrichten auf dem Teller und der Geschmack, den neben den Fachlehrerinnen und der Schulleitung auch die Prüfungsvorsitzende Heidi Thiemke von der Albert-Schweitzer-Schule bewertet.

Das Los entscheidet darü-

ber, wer in der praktischen Prüfung in der Küche sein Bestes gibt und wer in der Textilarbeit nähen und gestalten darf. »Eine Aufgabe aus den vergangenen Jahren war etwa, eine Verpackung für eine Weinflasche aus Stoff zu nähen, wie man sie etwa zu einer Geburtstagsparty mitnehmen würde«, berichtet Gabriele Jerke.

Auch die Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule Wirtschaft müssen eine berufspraktische Prüfung ablegen. Für sie geht es ums Maschineschreiben.

Alle hatten zuvor bereits in Deutsch, Englisch, Mathematik und Berufsfachlicher Kompetenz ihre Abschlussprüfungen absolviert, mit bestandener mündlicher Prüfung am 15. Juli haben sie dann ihre Fachschulreife in der Tasche, mit der ihnen die gleichen Möglichkeiten offenstehen wie mit der Mittleren Reife.