



Praxisnahe Übungsplattformen Kompetenzen für die Zukunft

Die Lernenden der KA2021b mit den beiden Fachlehrpersonen Erwin Mumenthaler (r) und Gregory Connelly (l)

JUNGE BERUFSLEUTE WERDEN GEFORDERT. DIE SCHWEIZER WIRTSCHAFT BRAUCHT FACHKRÄFTE UND DAS IN VIELEN BRANCHEN GLEICHZEITIG. BEREITS IN DER GRUNDBILDUNG WERDEN JUNGE MENSCHEN MIT EINER BEACHTLICHEN MENGE AN KOMPETENZEN KONFRONTIERT, DIE SIE WÄHREND IHRER AUSBILDUNG UND SPÄTER IM BERUFSALLTAG UNTER BEWEIS STELLEN MÜSSEN. PRAXISORIENTIERTE BILDUNG MIT REALEN ARBEITSSITUATIONEN UNTERSTÜTZT KÜNFTIGE BERUFSLEUTE SICH AUF DIE IMMER HERAUSFORDERNDE BERUFSWELT VORBEREITEN ZU KÖNNEN. DIE GIBB BERUFSFACHSCHULE BERN SETZT GENAU HIER IHREN SCHWERPUNKT.

Bereits früh werden realistische Arbeitssituationen in einem Übungsumfeld geschaffen, Talente erkannt und gezielt gefördert. Junge Berufsleute brauchen je nach Situation eine mehr oder weniger geschützte Umgebung, um Erfahrungen sammeln zu können, damit sie für die Berufswelt optimal vorbereitet sind. Berufsfachschulen sind in der Pflicht, jungen Berufsleuten praxisnahe Voraussetzungen bieten zu können. Theorie und Praxis vereinen und zugleich eine gesunde Fehlerkultur ermöglichen. Denn: Durch Fehler und Herausforderungen lernen junge Fachpersonen ihr Basiswissen und ihr Handwerk bis ins Detail kennen und sind auf künftige Herausforderungen bestens vorbereitet.

Praxisorientierte Bildung – der Schlüssel zum Erfolg

Wer lässt sich schon nicht gerne kulinarisch verwöhnen und wird dabei freundlich und kompetent bedient? Dabei ahnt man oft gar nicht, was alles dahintersteckt. Die Gastronomie bereichert unser Leben. Dafür braucht es gut ausgebildete Fachkräfte. Im Gastgewerblichen Zentrum wird die schulische Ausbildung von Köch:innen und von Restaurantfachleuten angeboten und ein wesentlicher Beitrag geleistet, damit es in der Branche nicht noch mehr an Fachkräften mangelt. Von besonders hoher Bedeutung für Spitäler sowie für Alters- und Pflegeheime sind gut ausgebildete Diätköch:innen, die sich seit diesem Sommer bei der gibb Berufsfachschule Bern auf die Berufsprüfung vorbereiten können.

«Von den Lernenden – für die Lernenden» Küchenangestellte EBA und Koch - Köchin EFZ bereiten für die gibb-Preisverleihung ein unvergessliches Apéro riche zu.

Ende August 2022 sorgten Klassen der Ausbildung Küchenangestellte EBA und Köchin bzw. Koch gemeinsam für das kulinarische Wohl der geladenen Gäste an der gibb-Preisverleihung. Die Lernenden wurden vollumfänglich in das Projekt miteinbezogen. Von der Planung, über die Warenbeschaffung bis hin zur Vor- und Zubereitung von ihren eigens kreierten Gerichten, stellten sie über Wochen ihre Fähigkeiten in einem Handlungskompetenz orientierten Unterricht unter Beweis. Solche Erfahrungen sind für sie selbst, sowie für die Ausbildungsbetriebe nutzbringend.

«Vor allem für die EBA-Lernenden war dies ein unvergessliches Projekt, welches ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird. So an der Front und direkten Kontakt zu Gästen zu haben, war für sie einzigartig» so Gregory Connelly, Fachlehrperson BKU Küchenangestellte EBA / Koch -Köchin EFZ.

Von Kardamon bis Liebstöckel

In Erinnerung bleiben auch neue Kreationen von Lernenden. Sie können ihre Gäste nicht nur kulinarisch verzaubern, sondern publizieren ihre Rezepte in einem Kochbuch. Gerichte zusammenstellen, mit Texten erweitern und fertige Speisen anlässlich eines Fotoshootings ins beste Licht bringen. Wer ist nicht neugierig auf Milchspeiseeis mit Dill Granita serviert auf Zitronenstreuseln zusammen mit Dill-Holunderblütensauce und Apfelchips?

Talentierte und leidenschaftliche Kochlernende kommen in den Genuss eines zusätzlichen Talentförderungsprogramms

Lernende mit ausgezeichneten Leistungen werden im dritten Lehrjahr speziell und gezielt gefördert. Die Besten der Klassen erhalten die Möglichkeit, sich fachlich erweitertes Wissen anzueignen und spezifische Kenntnisse, die über die Anforderungen des Bildungsplanes hinausgehen, zu erwerben. Die ausgewählten Lernenden sollen die vielfältigen Herausforderungen des Kochberufs auf hohem Niveau bereits in der Ausbildungsphase erleben. «Die Kochfachlehrpersonen gestalten ein fünftägiges Spezialprogramm, wo die Lernenden Einblick in die moderne Kochkunst wie auch in neue Techniken erhalten», erläutert Thomas Riesen, Fachlehrperson BKU Koch/Köchin.

Trends und Veränderungen der Bedürfnisse sind wichtige Erfolgsfaktoren

Das Essen, die Lebensmittel und Zubereitung für verschiedene Ernährungsbedürfnisse wie beispielsweise eine konsistenzangepasste Ernährung bei einer Schluckstörung, beschäftigt Diätköche und Diätköchinnen täglich in ihrem Berufsalltag. Durch das vertiefte Wissen der Zusammenhänge zwischen ausgewogener, bedarfsgerechter Ernährung, Gesundheit und Krankheit leisten sie einen wesentlichen Beitrag zum Wohlergehen bei Erkrankungen, die mit einer Ernährungsanpassung positiv beeinflusst werden. Die aktuellen, wissenschaftlichen

Erkenntnisse sind dabei berücksichtigt. «Trotz den diätetischen Anpassungen wird grosser Wert daraufgelegt, dass nebst der fachgerechten Zubereitung die kulinarischen Ansprüche nicht zu kurz kommen. Diätköchinnen und Diätkoche sind nicht nur in Spitälern, Heimen und Rehabilitationskliniken tätig, sondern agieren im Trend der Zeit», sagt Rita Fricker, BSc Ernährungsberaterin SVDE.

Interkulturelle Fähigkeiten – Eine Kompetenz der Mobilität

Wo gesunde Ernährung die physische Mobilität stärkt, stärkt geistliche Beweglichkeit den Lebenslauf. Sich selbst motivieren über den Tellerrand hinaus zu blicken und seine eigenen Stärken zu erkennen gilt es auch, wenn es um das neue Projekt «Lernendenaustausch» geht. Junge Berufsleute dürfen sich mit einem persönlichen Bewerbungsschreiben für einen der begehrten Plätze im Austauschprogramm bewerben.

Wer eine Zeit an einem fremden Ort verbracht hat, dort die Schule besucht, gearbeitet und eine andere Kultur erlebt hat, sammelt wertvolle Erfahrungen. «Lernende von ausgewählten Berufen haben die Chance während mehreren Wochen den Unterricht an einer der Partnerschulen zu besuchen und vor Ort in einem Ausbildungsbetrieb zu arbeiten. Zeitversetzt kommen Lernende von den Partnerschulen an die gibb Berufsfachschule Bern und arbeiten während dieser Zeit in einem Ausbildungsbetrieb», erklärt Tvrtko Brzović, Abteilungsleiter der Abteilung für Dienstleistung, Mobilität und Gastronomie. «Vom Lernendenaustausch profitieren alle: Lernende, Ausbildungsbetriebe und die jeweilige Branche. Wir sind überzeugt, dass ein solches Angebot in Zusammenarbeit mit Movetia, der nationalen Agentur für Mobilität und Austausch, die Berufsbildung stärkt und attraktiver macht.»

Ein erfolgreicher Aufbau von Kompetenzen braucht einen geschützten Übungsraum, eine gesunde Fehlerkultur und einen Blick manchmal nicht nur über den Tellerrand, sondern auch über die Schweizer Grenze.

Weitere Informationen zur gibb Berufsfachschule Bern finden Sie unter www.gibb.ch

Kontakt
gibb Berufsfachschule Bern
Lorrainestrasse 1
3000 Bern
+41 31 335 91 11
info@gibb.ch

