

Foto Louise-Schroeder-Schule



Vier Lehrkräfte kümmern sich in Wiesbaden um den Köche-Nachwuchs.

Laufzettel auflisten. Am Ende der Woche wird die Vollständigkeit der Materialien mit den Lehrern überprüft, die Unterlagen werden in einem Ordner systematisch einsortiert. Die Auszubildenden, deren Materialien vollständig sind, wechseln dann in einen separaten Raum, in dem eine Aufsichtsperson mit ihnen über spezielle Themen wie neue kulinarische Trends oder Vermarktungskonzepte von Spitzenköche bespricht. Mit den anderen Schülern wird noch einmal kurz das Wichtigste der Woche nachgearbeitet. Das Fazit nach einem Jahr: Ausbildungsbetriebe sind durch den Laufzettel auf dem neusten Stand des Unterrichts, erkrankte Schüler können sich besser informieren und für die Prüfungen kann sich der Azubi systematischer vorbereiten. Als großen Erfolg wertet Lore Bankowsky-Pötz, dass ihr ehemalige Schüler fast neidisch gesagt hätten, dass so eine Ordnerkontrolle viel früher hätte eingeführt werden sollen.

**Etabliert hat sich** in der Louise-Schroeder-Schule die Absolventenlandkarte. Um den Schülern zu zeigen, dass der Werdegang nach der Ausbildung zum Koch oder zur Köchin eine interessante Karriere sein kann, wird mit Absolventen der Schule über Social Media Kontakt gehalten. Darüber hinaus wurde im Schulgebäude eine riesige Weltkarte installiert, auf der Standorte der Absolventen mit Nadeln sichtbar gemacht werden. Mit dieser Maßnahme möchte das Lehrerkollegium die beruflichen Chancen demonstrieren und zum Durchhalten motivieren.

Weitere Impulse, um die Eigenverantwortung und Eigeninitiative der Schüler zu aktivieren, setzt das findige Kollegium mit Projekte wie dem zur Abfallvermeidung, das sich mit den politischen wie gesellschaftlichen Hintergründen beschäftigt. Solche aufwändigen Recherchearbeiten können allerdings nur alle zwei Jahre organisiert werden. Lore Bankowsky-Pötz und ihrem Team fallen jedoch immer wieder kleine und große Aktionen ein.

## MOTIVIEREN mit der Weltkarte

Strategien für eine erfolgreiche Ausbildung, Teil 1: Lehrer der Louise-Schroeder-Schule in Wiesbaden.

Von Deborah Schumann

**Top-Ausbilder** und qualifizierte Ausbildungsbetriebe sind erfolgreiche VKD-Modelle, um dem Fachkräftemangel und der Zurückhaltung junger Menschen bei der Wahl einer Ausbildung zum Koch entgegenzusteuern. Doch nicht nur Berufsfachverband und Ausbildungsbetriebe engagieren sich für eine sinnvolle Förderung angehender Köche. In vielen Berufsschulen Deutschlands geht es mittlerweile über die reine Vermittlung des Lehrstoffes hinaus. Es gibt inzwischen viele Beispiele für modernen, praxisorientierten Unterricht, der den jungen Menschen und seine Anforderungen in den Mittelpunkt stellt. In der Louise-Schroeder-Schule in Wiesbaden unter Studiendirektorin Lore Bankow-

sky-Pötz, Abteilungsleiterin Ernährung 1, werden beispielsweise Strategien umgesetzt, um den Auszubildenden auf der einen Seite Lebenshilfen an die Hand zu geben, und sich auf der anderen Seite individuell auf die Leistungen des Einzelnen zu konzentrieren.

**Zu den eindrucksvollsten Projekten** in der hessischen Berufsschule gehört die „Ordnerkontrolle“. Hinter dieser Idee stand für die vier Lehrer der Abteilung Ernährung 1 die Frage, wie es gelingen könnte, am Ende der Blockwoche alle Kochauszubildenden mit einem möglichst gleichen Kenntnisstand in die Betriebe zu entlassen. Der Plan war, dass die Schüler alle zu erarbeitenden Materialien auf einem