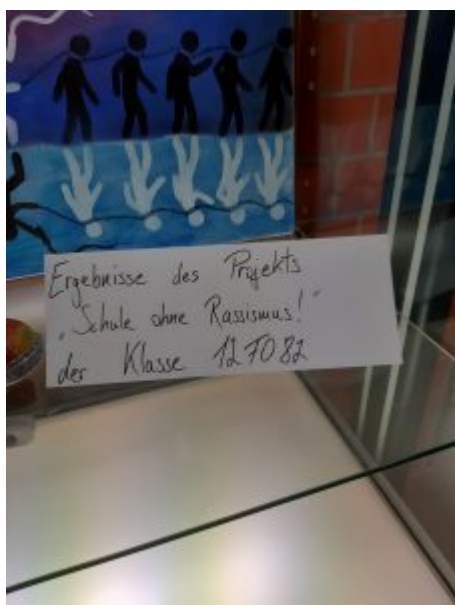


Schule ohne Rassismus



Die Klasse 12 FO 82 hat sich mit dem Thema „Schule ohne Rassismus“ beschäftigt und zusammen mit ihrem Lehrer Herrn Hübner ein Projekt initiiert, dessen Ergebnisse momentan in unserer Glasvitrine ausgestellt sind und bewundert werden können.



Präventionstag: „Ohne Rauch geht’s auch!“



Am 28.02.2019 wurde an der LSS erneut ein Präventionstag zum Thema „Rauchen“ durchgeführt. Nach dem Motto „Ohne Rauch geht's auch!“ veranstaltete die AOK im Foyer der Louise-Schroeder-Schule ganztägig einen Informationstag, zu dem alle Schülerinnen und Schüler und auch alle Lehrerinnen und Lehrer eingeladen waren. Fragen rund um das Rauchen konnten beantwortet werden. Individuelle Beratungen fanden statt, aber vor allem konnte jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer durch eine Messung testen, welche Gesundheitsgefährdung bei jedem einzelnen durch das Rauchen vorliegt. Einzelne sind bestimmt mit interessanten Ergebnissen nachhause gegangen – hoffen wir, dass sie der Entwöhnung gedient haben. Als kleines Dankeschön erhielt jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer einen blinkenden Kugelschreiber, der daran erinnern soll, rauchfrei zu bleiben. „Rauchfrei durchs Leben“ scheint die gesündeste Devise zu sein, um bestimmte Krebsarten zu umgehen!

Mini-Books zum Thema „Voll (-korn) im Trend“



Schülerinnen und Schüler des dritten Ausbildungsjahres „Konditor und Konditorinnen“ haben zum Abschluss der Unterrichtsreihe „Voll (-korn) im Trend“ eine Zusammenfassung der wichtigsten Lerninhalte zum Thema „Spezialgebäcke“ (Lernfeld 13) in Form eines Minibooks erstellt. Diese Arbeitsergebnisse sind Voraussetzung für das nachfolgende Lernfeld 14 „Planen und Durchführen einer Aktionswoche“ und dienen damit als Einführung.



Zu Beginn dieses Lernfeldes wurde der inhaltliche Schwerpunkt auf die verkaufsfördernde Präsentation von Erzeugnissen gelegt, welche für die praktische Abschlussprüfung der Schülerinnen und Schüler von großer Bedeutung ist.

Nach dem theoretischen Input über die Wirkung von Licht und Farben, Regeln für das Belegen von Tablettis, Kennzeichnung von Produkten und Grundlegendes zum Aufbau von Präsentationstischen folgte die praktische Umsetzung, nämlich die Lerninhalte in Form von Minibooks festzuhalten und diese abschließend in der Glasvitrine der LSS zu präsentieren. Dazu sollte das erlernte Fachwissen umgesetzt und geübt werden. Verbesserungsvorschläge und kreative Ideen konnten entwickelt werden, wobei die unterrichtende Lehrerin, Frau Becker, lediglich als Kontrollorgan diente.

Durch die Gruppenarbeit werden neben den fachlichen und personellen Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler auch die sozialen Schlüsselqualifikationen besonders gefördert.

In der weiteren Unterrichtsreihe werden die Schülerinnen und Schüler das erworbene Fachwissen nun eigenständig für die Entwicklung eines Präsentationstisches in Bezug auf die Abschlussprüfung anwenden können. Wenn es der zeitliche Rahmen zulässt, ist ein Aktionstag in der LSS angedacht, bei dem Erzeugnisse aus der Backstube verkaufsfördernd präsentiert werden sollen.



Louise-Schroeder-Schule aktuell in „KÜCHE“ - Das Magazin für Profis



Für den einen ist Kochen wie Musik, der andere hat einen Job gewählt, den er liebt! Im Fachmagazin [„Küche – Das Fachmagazin für Profis“, Nr.2/ 2019 rückt der Ernährungsbereich der LSS in den Fokus \(S.87f\).->>](#)

Dabei spiele die individuelle Förderung eine besondere Rolle, wie die Abteilungsleiterin Lore Bankowsky-Pötz sagt. An der LSS werde „ganz nah am Beruf“ unterrichtet, denn „alle Kollegen, die die berufsbezogenen Inhalte vermitteln, haben zusätzlich zum Lehramt für berufliche Schulen eine Kochausbildung oder sind Küchenmeister“, berichtet Frau Bankowsky-Pötz dem Magazin. Nicht zu vergessen sei der Konditormeister, der zusätzlich eine Kochausbildung habe.

Für alle Auszubildenden in diesem Bereich bedeute dies, dass sich die LSS nah am Berufsalltag orientiere. Eine große Rolle spiele hierbei auch die enge Zusammenarbeit mit Betrieben und der Prüfungskommission. Ob praxisnahe Unterrichtsthemen wie „Steckbriefe berühmter Köche“, Abfallvermeidung oder die Verarbeitung eines frisch erlegten Wildschweins, weil der unterrichtende Lehrer auch Jäger sei, stünden an der Louise-Schroeder-Schule an erster Stelle, so Frau Bakowsky-Pötz.

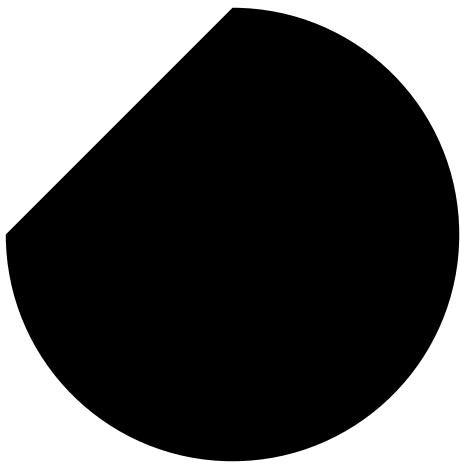
Für alle, die einen interessanten, abwechslungsreichen und individuellen Beruf erlernen möchten, bietet die LSS genau das Richtige!!! [Sehen und lesen Sie selbst](#) und kommen Sie zu uns!

Neue Beratungszeiten bei QuaBB „Qualifizierte Ausbildungsbegleitung in Betrieb und Berufsschule.“

Die Beratungszeiten von QuaBB haben sich geändert. QuABB ist die Abkürzung für „Qualifizierte Ausbildungsbegleitung in Betrieb und Berufsschule.“

Die aktuellen Termine finden Sie [hier->](#)

Von Ghana über Wiesbaden zum Sternekoch nach Düsseldorf



Geboren ist Anthony Sarpong in Ghana, aufgewachsen in Wiesbaden, seit 2013 lebt er in Meerbusch bei Düsseldorf, dort führt er sein eigenes Restaurant mit Kochschule: **Anthony's Kitchen**. Der ghanaisch-deutsche Koch besitzt einen Michelin-Stern, die besondere Auszeichnung gilt der Produktqualität und der Offenheit gegenüber anderen Kulturen.



Eigentlich wollte Herr Sarpong Weltfußballer werden, eine Verletzung zwang ihn, seinem Hobby, dem Kochen, nachzugehen. Zum Glück! Er absolvierte eine Ausbildung zum Koch im Crown Plaza Hotel in Wiesbaden und besuchte in diesem Zusammenhang unsere Berufsschule. Kochen sei für Anthony Sarpong „pure Magie“. Als Kind hätten ihn die Kochkünste seiner Großmutter fasziniert, die täglich für mindestens zwölf Kinder gekocht habe. Wichtig sei ihr dabei gewesen, die Familie an einem Tisch zu vereinen. Heute tritt Anthony Sarpong in die Fußstapfen seiner Großmutter; er fühle sich ein wenig als Pädagoge, indem er sein Wissen weitergeben wolle, um die Welt ein

bisschen besser zu machen.

Auf der Speisekarte, die alle zwei Wochen variiert, finden sich italienische, indische und afrikanische Spezialitäten. Anregungen und Ideen hole sich der Sternekoch aber auch in Belgien, Frankreich und den Niederlanden.

Außerdem entwickelte Anthony Sarpong ein Konzept für das neue **me and all Hotel** auf der Immermannstraße in Düsseldorf. Dieses Konzept ist als Baukastensystem zu verstehen, wobei die Mitarbeiter die einzelnen Gerichte der Speisekarte „einfach und problemlos“ zubereiten könnten, wie beispielsweise einen Pulled Pork Burger mit Pflaumensoße und einem Brioche-Brötchen. Sicherlich finden sich auch interessante Gerichte in seinem Kochbuch, in dem er seine „besten Rezepte“ veröffentlicht hat.



Anthony Sarpong hat noch Großes vor; zum einen möchte er seine Kochschule zu einer Akademie ausbauen und zum anderen will er bei Netflix ein Star werden. Dazu wurde der Gourmet-Koch bereits für eine Folge der Erfolgsserie Chef's Table unter Vertrag genommen – erste Gespräche sollen im Februar stattfinden.



Anthony Sarpong – ein Name, den man sich unbedingt merken sollte!

Mehr Wissenswertes über Anthony Sarpong unter:

<http://www.rollingpin.com/232>

<http://www.anthonys.kitchen>