

Aufgabe 5.) Internetbeitrag zum Thema Spargelprojekt

„S.P.A.R.G.E.L. – was sonst!“

Spargel ist besonders für einen jeden Azubi des Hotelfaches im 2. Lehrjahr ein großes Thema. Nicht nur, weil er jedes Jahr in den Hotels und Restaurants serviert und gegessen wird, sondern auch weil er in der Berufsschule in ein Projekt integriert wird, welches es zu absolvieren gilt. Du als zukünftiger Mittelstufler, Ich, die anderen Azubis- WIR müssen uns diesem Projekt stellen und es meistern. Sicher ist, dass das Spargelprojekt für die Mittelstufe der Hotelfachleute der Louise-Schroeder Schule in Wiesbaden jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung ist. Denn wir, die Schüler erarbeiten im Schulunterricht fächerübergreifend einen Spargeltag - das Spargelprojekt. Dieses schließt die Werbung, Planung und Durchführung des Projektes mit ein, sowie eine 3-Gang Menü-Entwicklung (auch in englischer Sprache, denn Spargel ist auch in internationalen Ländern ein Renner) inklusive Getränke, einen Kartenverkauf und eine anschließende Beurteilung. Und das alles in 2 Wochen und wie gesagt - fächerübergreifend. Ob die Lernfelder „Marketing“ und „Beratung und Verkauf im Restaurant“ als auch „Englisch“ – in diesen Fächern hat man Zeit sein Projekt zu planen und sich ganz nebenbei auch noch mit dem Spargel auseinanderzusetzen: Wer weiß schon, dass es Spargel auch als Zierpflanzen gibt wie unsere Palmen und Orchideen, die auf den Fensterbänken der Deutschen stehen, oder dass Spargel auch in Afrika wächst und gedeiht? WIR WUSSTEN DAS VORHER NICHT.



Prinzipiell hört sich das alles vielleicht nicht so schwer an

und viele denken jetzt bestimmt: „Ach so ein Plakat und Menü, das kann man sich doch schnell mal ausdenken.“ Aber Pustekuchen: Das Spargelprojekt stellt eine Vorbereitung auf die Abschlussprüfung eines jeden Hotelfachazubis dar und daher muss man sich an all das halten, was man bis jetzt in der Berufsschule und im Betrieb gelernt hat und muss dieses hier anwenden. In der Gruppe muss man gemeinsam Entscheidungen fällen, planen und organisieren, die Plakate aufhängen, die Karten für das 3-Gang Menü im Schulrestaurant für 8,00 EURO pro Person verkaufen – und dann – am Ende dem Feedback der Lehrer und Gäste stand halten.

Doch 2015 war das Feedback ausnahmslos positiv. Die Lehrer waren mit der Umsetzung sehr

ein

zufrieden, erfreut zu sehen, dass wir das Gelernte praktisch umsetzen konnten und den Gästen hat



es geschmeckt!

Auch der Service während des Mittagessens

liegt in der Hand der Azubis. Den Gästen wurde eine Vorspeise, ein Hauptgang (NATÜRLICH MIT SPARGEL) und ein leckeres Dessert serviert und wir waren froh, dass die Zusammenarbeit mit den Köchen der Mittelstufe so gut funktioniert hat, da man hier im Spargelprojekt das erste Mal außerhalb des Betriebes mit den Köchen zusammenarbeitet.

Im Spargelprojekt werden alle Attribute abgerufen, die man als angehender Hotelfachmann/ angehende Hotelfachfrau mit sich bringen muss: Offenheit, Teamfähigkeit, Organisationstalent, Durchführungsvermögen und vor allem: SPASS AN DER ARBEIT und beim Umgang mit Menschen.



Riesigen Spaß hat die Planung und Durchführung gemacht und war ein tolles Erlebnis, auch im Hinblick auf unsere im nächsten Schuljahr anstehende Abschlussprüfung. Denn nirgends sonst muss man in der Schule ein Event theoretisch planen und praktisch auch noch so ausführen wie im Spargelprojekt um dann ein Jahr später etwas sich etwas erfahrener zu fühlen wenn die

Abschlussprüfung bevorsteht. Durch das Feedback der Lehrer erkennt man, wo die eigenen Schwächen liegen, was noch bis zum nächsten Jahr verbessert werden soll, welcher Schulstoff schon super umgesetzt wird und wie gut man schon im Umgang mit Gästen in einer Prüfungssituation umgeht.

Gewiss ist es, dass es allen Gästen geschmeckt und gefallen hat und die Nachfrage nach einem weiteren Projekttag immens war und wir uns daher mit unseren Lehrern dazu entschlossen haben, Euch, die ihr das hier lest, einen Einblick in das zu geben, was Ihr die kommenden Jahre entwickeln und leisten könnt, dürft und sollt, denn...

...**E**inzigartig wird es jedes Jahr aufs Neue, denn jeder Jahrgang bringt eigene Ideen mit sich und macht das Spargelprojekt aufs Neue so interessant – also nutze deine Chance und schnupper doch schon mal beim nächsten Spargelprojekt 2016 rein. Hier kannst du einen Einblick in das bekommen, was wir versucht haben in Schrift und Wort auszudrücken und kannst dir ein eigenes Bild von dem machen, was das Spargelprojekt für Dich so besonders macht: Das leckere Essen, welches für dich und die anderen Gäste angeboten wird, die Teamarbeit und die komplette Planung und Durchführung des Projektes, die Plakatgestaltung oder der Kartenverkauf.

Liebe Leser, liebe zukünftige Azubis, liebe Interessenten, wir hoffen, dass Euch der Einblick in das jährliche Spargelprojekt gefallen hat und Ihr die Mittelstufe nächstes Jahr 2016 (erneut) besuchen kommt und euch vom Spargel den Hochgenuss ins Gesicht schreiben lasst – sagt Ja zum

S.P.A.R.G.E.L.!

JETZT KARTEN FÜR 2016 SICHERN

