



Schulleiter Johann Dilger, die Südtiroler Lehrer Arthur Widmann, Axel Gömann und Simon Allneider sowie Fachbetreuer Franz Eyerer, Mitarbeiterin der Schulleitung Ute Hentschirsch-Gall und Erasmus-Beauftragten Karl Schwarzmüller beim Organisationstreffen an der Berufsschule I (von links). – Die teilnehmenden angehenden Konditoren freuen sich schon auf ihren Südtirol-Aufenthalt.



Kulinarische Entdeckungsreise in Europa

„Erasmus+-Projekt“ der Berufsschule I für angehende Konditoren in Brixen/Südtirol

Große Freude ruft die Genehmigung des Erasmus+-Projektes „Eine kulinarische Entdeckungsreise in Europa“ für Konditoren-Auszubildende der Berufsschule I bei Schulleitung, Lehrern und den ausgewählten zwölf Schülern hervor.

Vom 24. März bis 6. April werden die angehenden Konditoren im dritten Ausbildungsjahr mit den beiden Organisatoren, Fachbetreuer Franz Eyerer und Erasmus-Beauftragter Karl Schwarzmüller, sowie der Mitarbeiterin der Schulleitung Ute Hentschirsch-Gall einen Studienaufenthalt an der Emma-Hellenstainer-Berufsschule in Brixen/Südtirol verbringen.

Der offizielle Startschuss erfolgte nun mit einem Besuch der Fachlehrer aus Südtirol an der Joseph-von-Fraunhofer-Schule. Eine aufwändige Bewerbung um die Förderung ei-

nes Studienaufenthaltes in Brixen/Südtirol wurde von der Nationalen Agentur Bildung für Europa beim Bundesinstitut für Berufsbildung (NABIBB) äußerst positiv bewertet und damit in die Förderung aufgenommen.

Fachliche Kompetenzen erweitern

Die jungen Konditoren werden fachliche Kompetenzen im Bereich der Zucker- und Schokoladenverarbeitung erwerben. Dazu arbeiten sie zusammen mit den Südtiroler Schülern an einem gemeinsamen Projekt und präsentieren ihre Werke am Ende der ersten Studienwoche.

Bei der gemeinsamen Tätigkeit können sich auch ihre sozialen und interkulturellen Kompetenzen erweitern. In der zweiten Woche lernen die Auszubildenden Rezepturen

und Herstellungsweise regionaler Spezialitäten bei der Mitarbeit in ausgewählten Betrieben kennen.

Bereits vor der Abgabe der Bewerbung waren Franz Eyerer und Karl Schwarzmüller nach Brixen gereist, um erste Koordinierungsgespräche zu führen.

Ihren Gegenbesuch in Straubing nutzten die Lehrer der Emma-Hellenstainer-Schule nun, um die am Projekt beteiligten Schüler und auch den Fachbereich Ernährung der Joseph-von-Fraunhofer-Schule kennenzulernen.

Stadtturmtorte und Fernsehgarten-Auftritt

Sie zeigten sich beeindruckt von den in den vergangenen Jahren durchgeführten Projekten wie der Stadtturmtorte, den Schautorten zum jährlichen „Großen Preis von

Niederbayern“ und den Live-Auftritten im ZDF-Fernsehgarten. Auch konnten organisatorische Fragen geklärt und ein Ausflugs- und Kulturprogramm besprochen werden.

Seit 1977, also seit mehr als 40 Jahren, fördert die Berufsschule I als Sprengelschule eine zeitgemäße und innovative Ausbildung junger Konditoren aus ganz Niederbayern. Die Globalisierung der Arbeitswelt schreitet immer weiter voran – internationale Arbeitsmärkte bieten vielfältige Aufgaben und Einsatzmöglichkeiten und neue Technologien ergänzen die traditionelle Handwerkskunst.

Das Leitmotiv des Erasmus+-Projektes heißt deshalb auch: Globales Denken von Auszubildenden für innovative und zukunftsfähige Lernkonzepte im Bereich der Konditorei/Pâtisserie.