



Handwerk hat doch goldenen Boden!

Kevin Kalex bewies es - mit der richtigen Einstellung zum Beruf folgt der Erfolg auf dem Fuße. Er absolvierte nicht nur seine Gesellenprüfung als bester in seinem Jahrgang, sondern nahm auch erfolgreich an verschiedenen Leistungswettbewerben teil. Die Handwerkskammer Berlin hat ihn im Herbst als besten Gesellen der Hauptstadt ausgezeichnet. Das nächste Ziel stellte er sich selbst: die Meisterprüfung. Seine ehemaligen Lehrer an der Emil-Fischer-Schule drücken ihm dabei die Daumen.

Weiterhin viel Erfolg Herr Kalex!



Zum Wohl Nico Ebest hat als Gesellenstück ein Bier gebraut, es mit Chili versetzt und ein Etikett (r.) entworfen

Bester Bierbrauergeselle der Hauptstadt

Der ehemalige Brauer-Auszubildende der EFS Nico Ebest (Absolvent im Sommer 2014) wurde im Herbst von der Handwerkskammer Berlin als bester Geselle der Hauptstadt ausgezeichnet. Er entwickelte zusammen mit zwei weiteren Azubis ein Bier, das im Braukeller der EFS hergestellt und während der Lagerung mit Chilischoten versetzt wurde. Auch das Etikett wurde selbst entworfen, das Bier trägt den Namen „LaRoja“, herzlichen Glückwunsch!



Alle Jahre wieder- Schüler- und Schülerinnenakquise

Auch im Jahr 2014 war die Emil-Fischer-Schule auf den Bildungsmessen **Vocatium** im September und **Einstieg** im November an insgesamt vier Tagen mit einem Informationsstand vertreten. Bis zu 100 Gespräche fanden täglich statt, in denen wir querbeet durch alle Bildungsgänge und Bildungswege an unserem OSZ intensiv beraten haben. Drücken wir gemeinsam die Daumen, dass sich möglichst viele junge, lernwillige Menschen für eine Ausbildung an unserem OSZ entscheiden werden.

MSA 2 GO - Aktionstag berufliches Gymnasium

341 SchülerInnen aus 17 Schulen nahmen am diesjährigen Aktionstag teil. Sogar Boris Velter (Staatssekretär SenAIF) besuchte die Messe, die so erfolgreich war, dass die Senatsverwaltung eine Fortsetzung in 2015 unterstützt. Herr Weiss und Frau Brandenburg-Kühne hatten am 11.11.2014 bei der Messe viele interessante Gespräche!

Euer Werbeteam der Emil-Fischer-Schule



„Berlin is(s)t dufte!“

Unter diesem Motto stellte sich die Emil-Fischer-Schule am 17. November 2014 auf Einladung des Landesinnungsverbandes des Fleischerhandwerks Mecklenburg-Vorpommern erstmalig einem spannenden Schulwettbewerb im Plattenlegen und erzielte tolle Ergebnisse.

9 Schüler und Schülerinnen unserer Fleischereifachverkäufer-Klassen aus dem 2. und 3. Ausbildungsjahr zeigten unter großem persönlichem Einsatz ihr Können auf dem Gebiet der kreativen Gestaltung von Fleisch-, Schinken-, Braten- sowie Käseplatten.

Der Erfolg kann sich sehen lassen: 3 mal „Silber“, 3 mal „Bronze“ und einen insgesamt 5. Platz von 8 teilnehmenden Berufsschulen aus 5 verschiedenen Bundesländern. Unser Dank richtet sich an die engagierten Teilnehmer, aber natürlich auch an ihre Ausbildungsbetriebe: REWE, Kaiser's, die Fleischerei Mischau sowie an die Fleischerfachschule Berlin, die alle unser Vorhaben tatkräftig unterstützt haben! Nicht nur die Auszubildenden, sondern auch die begleitenden Lehrkräfte konnten von diesem Wettbewerb viele kreative Ideen mitnehmen, die für bevorstehende Zwischen- und Abschlussprüfungen, aber auch für den fachpraktischen Unterricht sehr wertvoll sein werden. Fortsetzung nicht ausgeschlossen!

Annette Hannemann - Fachleiterin Fleischverkauf



DGB-Jugend in der EFS

Die Herbst-Berufsschultour 2014 der DGB-Jugend Berlin-Brandenburg machte am 6. November 2014 Station in der Emil-Fischer-Schule.

In ganztägigen Workshops konnten die Auszubildenden in drei Berufsschulklassen von den jungen Referententeams mehr über ihre Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer erfahren. Daneben war zusätzlich in der Cafeteria ein Informationsstand aufgebaut.

Das Feedback der Schülerinnen und Schüler ergab, dass ihnen insbesondere die aktive, beteiligungsorientierte Vermittlung der Inhalte gut gefallen hat. So kommentierte eine Auszubildende der Hauswirtschaft voll des Lobes: „Selbst XYZ hat heute im Unterricht nicht geschlafen!“

Annette Nawroth



DLG-Prämierte Spitzenqualität 2015

DIE DLG VERLEIHT:

Goldener Preis

für
Walnuss-Stollen
hergestellt von den
Bäckerklassen DBA21 und DBA22
Fachlehrer Georg Schmidt
der
Emil-Fischer Schule
in
Berlin



Auf Grundlage der DLG-Prüfbestimmungen 7. Auflage
Dieses Zertifikat gilt für die Dauer von 2 Jahren ab Ausstellungsdatum.
Frankfurt am Main, den 01.01.2015

Carl-Philipp Reimer
DLG-PRÄSIDENT

P. Rausch
DLG-ZERTIFIZIERUNGSTELLE



Feine Backwaren der EFS wieder mit Gold prämiert!

Letztes Jahr wurde der Aprikosenstollen von der DLG vergoldet, dieses Jahr stellte unser Kollege und Fachlehrer Georg Schmidt zusammen mit den Bäckerklassen DBA 21 und DBA 22 einen Walnuss-Stollen her, der von der DLG ebenfalls mit Gold prämiert wurde. Herzlichen Glückwunsch!

Gesundheitsnachmittag am 6. November 2014

Dieser Nachmittag stand unter dem Motto: „Gesundheitsangebot für Lehrer“ mit dem Ziel, dass ein Lehrer, der etwas von seinem Stress abbauen kann, relaxter in seinem Unterricht ist.

Nach anfänglicher Skepsis stieß dieser Nachmittag auf große Akzeptanz und es verbreitete sich rasch eine gelöste Atmosphäre in den verschiedenen Workshops.

Wir Lehrer konnten wählen unter:

- Stimme – oder „Wie erreiche ich auch den Schüler in der letzten Bankreihe?“
- Trommeln – eventuell das neue wake-up-Programm für den 1. Block
- Pilates – Warum kann Körperhaltung zu mehr Präsenz beitragen?
- Achtsamkeit – Wie war das mit der Geduld – auch sich selbst gegenüber?

In der Pause legte das reichhaltige Buffet mit seinem Angebot an gesunden Speisen – die dennoch sehr schmackhaft waren und so manchen vom Vorurteil „Vollkorn“ befreiten - die nahrhafte Grundlage für angeregte Gespräche. An dieser Stelle nochmals herzlichen Dank allen, die zu einem so guten Gelingen beigetragen haben und für unser leibliches Wohl sorgten.

Dr. Lisa Arntz und Karina Schiele



Ersterscheinung eines Lehrbuches „Fachkraft Lebensmitteltechnik“ unter Mithilfe der EFS!

Nach 30 Jahren ist es vollbracht! Der Ausbildungsberuf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ bekommt endlich ein eigenes Lehrbuch.

Der Beruf wurde 1984 neu eingeführt und ist der einzige von Beginn an industrielle Ausbildungsberuf im Berufsfeld Ernährung. Seit 1986 findet der schulische Teil der Ausbildung an der EFS statt. Gestartet war man damals mit Gruppengrößen von 6-8 Schülern/innen. Inzwischen gibt es pro Ausbildungsjahr zwei Berufsschulklassen mit insgesamt 120 Auszubildenden.

Als ich Mitte der 1990er Jahre bei Schulbuchverlagen anfragte, war leider kein Interesse vorhanden, weil es damals bundesweit nur etwa 500 Auszubildende gab - inzwischen sind es über 2600! Vor zwei Jahren kam eine Anfrage des ERLING Verlages an die EFS und andere Berufsschulen und es bestand sofort ein großes Interesse meinerseits, an einem solchen Lehrbuch mitzuwirken. Auf einem Autorentreffen im Juni 2012 wurden die Buchinhalte festgelegt. Ich habe das Kapitel „Getränkeherstellung“ verfasst und zwei weitere Kapitel inhaltlich betreut.

Nach Angaben des Verlages handelt es sich bei dem Lehrbuch um eine umfassende Wissensgrundlage für die Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik und gleichzeitig um ein grundlegendes Nachschlagewerk für Führungskräfte und Entscheidungsträger, Meisterprüfungsanwärter sowie alle anderen Fachkräfte in den Lebensmittelunternehmen.

Dr. Henrik Michaels

Launische Forellen in der Seminarküche

Am 26.11.2014 hatten 22 teilnehmende Kollegen und Kolleginnen in der Seminarküche einen launigen Nachmittag bei der Fortbildung „Die launische Forelle“. Die Fortbildung wurde durch die Fachausschüsse Fleisch- und Fleischverkauf in Zusammenarbeit mit dem Entwicklungspolitischen Bildungs- und Informationszentrum e.V. (EPIZ) angeboten. Der Höhepunkt war die sensorische Prüfung der in unserem Fleischtechnikum frisch geräucherten Forellen. Forellen und Fortbildung wurden gleichermaßen von den Teilnehmern als sehr gelungen gelobt.

Unser Dank geht an die Referenten Frau Westphal aus der EFS und Herrn Ernst vom EPIZ.

Annette Hannemann/Clemens Bachhuber



Pavillon im neuen Farbkleid

Zum Schuljahresbeginn mussten wir die obere Etage des Pavillons an die Ernst-Litfaß-Schule abtreten. Also hieß es aufräumen, umräumen und sich neu einrichten. Gleichzeitig wünschten sich die Kolleginnen und Kollegen, dass der „in die Jahre gekommene“ Bau von innen eine Frischzellenkur bekommen sollte.

Schnell und unkompliziert wurde eine Verschönerungskur geplant und durchgeführt. Die Schulleitung lieferte die Farben und der Förderverein engagierte einen Maler, der in den Herbstferien und an einem zusätzlichen Wochenende die Wände, Türen, Fenster und Heizkörper im Erdgeschoss mit einem frischen Anstrich versah.

Den Lehrenden und Lernenden gefällt es, so dass auch hier trotz der räumlichen Einschränkung der Unterricht wieder mit einem erhöhten „Wohlfühlfaktor“ durchgeführt werden kann.

Nils Heinrich



Emil-Fischer-Schule

Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik

In eigener Sache!

Liebes Kollegium!

Wenn Sie Beiträge für den nächsten Newsletter haben, dann senden Sie diese an agschulentwicklung@emilfischerschule.de