



Bild: Teegebäck-Projekt der Konditoren

Liebe Leserinnen und Leser,

herzlich willkommen zur neuen Ausgabe des Newsletters der Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie Lübeck. Hier wird berichtet wie der Berufsnachwuchs in den letzten Monaten wiederum die vielen gebotenen Möglichkeiten und Herausforderungen nutzte, um zu testen, wer wirklich die Nase vorne hat. Wettbewerbe wie das Teegebäck-Projekt, VSR, Chefs Culinar und Klaus Steinhoff Pokale, führten zur Leistungs- und Motivationssteigerung und ließen viele Auszubildende tolle Erfahrungen, Medaillen und Urkunden mit nach Hause nehmen.

Viel Spaß beim Lesen und einen wunderschönen Sommer wünscht die Redaktion

Franziska Frank

Top-Themen:

1. Teegebäck-Projekt 2017
2. Mittagsmenü BiK-DaZ
3. VSR und Chefs Culinar
4. LJM Gastgewerbe 2017
5. Klaus Steinhoff Pokal
6. Gastrobeat: die Jobmesse

1. Teegebäck-Projekt 2017

Konditorenkunst der Unterstufen

Im Rahmen der Projektwoche zum Thema „Teegebäck“ erarbeiteten die KonditorschülerInnen der Unterstufe in Gruppen von drei bis vier Personen sowohl im Praxis-, als auch im Fachkundeunterricht in verschiedenen Phasen Teegebäcke, sowie dessen thematische Präsentation und Verpackungsmöglichkeit. Bei Letzterem erhielten sie die tatkräftige Unterstützung der Konditoreifachverkäuferinnen.

[Weitere Informationen](#)



2. Mittagsmenü Bik-DaZ

Koch- und Service-Projekt

Die Schülerinnen und Schüler der Bik-DaZ 16-2 und 16-5 begrüßten mit ihren Klassenlehrerteams Frau Block/Herr Aechtner und Frau Albrecht/ Frau Moukalled am Montag, dem 15. Mai ihre geladenen Gäste zum 3-Gang-Menü im Schulrestaurant der Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie in der Schildstraße. Bei dieser Veranstaltung konnten die Schülerinnen und Schüler ihre Verwandten, ihre Sprachpaten und ihre Betreuer und Berater von verschiedenen Trägern verwöhnen. Während der drei Gänge kamen die Gäste miteinander ins Gespräch und tauschten sich intensiv aus.



Während der drei Gänge kamen die Gäste miteinander ins Gespräch und tauschten sich intensiv aus.

[Weitere Informationen](#)

3. VSR und Chefs Culinar

Wettkochen mit Warenkorb und Schautischwettbewerb

Am 16. Mai wurde in der Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie Lübeck der Chef Culinar Junior Pokal und der VSR Servicepokal ausgetragen. In einem spannenden Wettbewerb stellten sich sieben Köche und Köchinnen und sechs Servicekräfte einer harten Jury um den besten unter sich zu finden. Es galt für die Hofas, Refas und Systemgastronomen einen Schautisch zum Thema "500 Jahre Martin Luther 2017" einzudecken. Die Resultate wurden von den Prüfern und Gästen bewertet. Außerdem unterzogen sich die Azubis aus dem 2. Lehrjahr einer theoretischen Prüfung in Fachkunde und Fachmathe. Zudem wurde ihre Dienstleistung im Servieren von Speisen und Getränken im Parade-Restaurant bei 30 geladenen Gästen bewertet.



[Weitere Informationen](#)

4. LJM Gastgewerbe 2017

Vier Mal Bronze für Lübeck

Die besten 33 Auszubildenden des 3. Lehrjahres aus den vier gastgewerblichen Berufen kämpften am 20. und 21. März 2017 in Flensburg bei der Landesjugendmeisterschaft (LJM) um Medaillennänge.

Natalie van Wyk, Hotelfachfrau aus dem Hotel Holiday Inn, Lübeck, Jeanette Annemarie Holst, Restaurantfachfrau aus der Schiffergesellschaft Lübeck, Marie-Luise Wagner, Fachfrau für Systemgastronomie von der Konditorei Junge, Lübeck und Dennis Baiker, Koch aus dem Atlantik Grand Hotel, Travemünde erreichten in ihrer jeweiligen Berufssparte den 3. Platz. Herzlichen Glückwunsch und weiterhin viel Erfolg.



[Weitere Informationen](#)

5. Klaus Steinhoff Pokal

Garnierwettbewerb der Konditoren

Am 26. und 27. April nahmen die Unterstufen der Konditorenklassen am alljährlichen Garnierwettbewerb "Klaus-Steinhoff-Pokal" teil. Die Aufgabe der Teilnehmer war es, ein Schriftschild zum Thema "Zum Frühjahrsfest" zeichnerisch zu entwerfen und diesen Entwurf auf eine Marzipangrundlage zu übertragen. Desweiteren mussten für die Bewertung vorgegebene Wiener Muster garniert werden. Die Jury, bestehend aus Klaus Steinhoff (ehemaliger Fachlehrer in der Konditorei der Gewerbeschule Lübeck), Heino Sachau (Vertreter der Innung) und Meret Keller (Lehrkraft der Gewerbeschule Lübeck) haben die Arbeiten bewertet und verglichen und schließlich den Gewinnern Jule Albers, aus der Klasse Kond 16-1, und Jonathan Steindle, der Klasse Kond 16-2, gratuliert. In der Klasse Kond 16-1 belegte Meryem Yildirim den 2. Platz und Katja Sick den 3. Platz. In der Parallelklasse Kond 16-2 überzeugte Sophia Kriedemann mit den Leistungen zum 2. Platz und Zilan Hanay mit dem 3. Platz.



[Weitere Informationen](#)

6. Gastrobeat: die Jobmesse

50 Top-Unternehmen stellen sich vor

Am Freitag, den 24. März öffnete die Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie Lübeck gemeinsam mit der Volksbank Lübeck am Abend ihre Tore, um mit vielen Betrieben aus Wirtschaft, Handel, Gastronomie, Hotellerie, aus dem Lebensmittlbereich u. v. a. eine Jobmesse der besonderen Art zu veranstalten.

Mit viel Spaß, einem bunten Rahmenprogramm und in einer tollen Atmosphäre initiierten zahlreiche Top-Unternehmen der Region ihren Besuchern einen informativen Abend rund um freie Ausbildungsplätze, Ausbildungs- und Praktikumsmöglichkeiten, sowie duale Ausbildungsgänge.

Eine große Anzahl von interessierten Schulabgängern, Eltern, Quereinsteigern und andere Passanten nahmen die Gelegenheit wahr, traten in die Schule ein und kamen mit den Ausbildern ins Gespräch.

[Weitere Informationen](#)

