Vielfältige Möglichkeiten

Berufsfachschule Tag der offenen Tür stößt auf großes Interesse

Marktoberdorf Mit neuem Namen und erweitertem Berufsbild startet die Berufsfachschule für Hauswirtschaft an der Staatlichen Berufsschule Ostallgäu in Marktoberdorf in das kommende Schuljahr. Beim Tag der offenen Tür interessierten sich dafür zahlreiche Eltern und Jugendliche. Die Schule wird sich künftig „Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung" nennen. Der Ausbildungsberuf „Hauswirtschafterin" heißt künftig „Assistentin für Ernährung und Versorgung". Die Berufschancen und Weiterbildungsmöglichkeiten seien sehr vielfältig, sagte Schulleiter Remigius Kirchmaier.

Die Berufsfachschule besitze moderne Schulküchen, Handarbeits- und Hauspflegeräume sowie einen Schulgarten, erläuterte Anni Götzfried, Leiterin der Hauswirtschaftsabteilung, den Besuchern. Nach der Ausbildung sollen die Schülerinnen fähig sein, in Familien- und Betriebshaushalten selbstständig zu arbeiten. Sie finden aber auch in Krankenhäusern, Tagesstätten, Kurheimen und Einrichtungen für Jugendliche, Kinder, ältere und behinderte Menschen einen Arbeitsplatz. Im kommenden Schuljahr startet die Schule mit einem reformierten Ausbildungskonzept. Dabei besteht die Möglichkeit, sich auf Schwerpunkte zu konzentrieren. In Marktoberdorf werden sie voraussichtlich auf den Bereichen Gastronomie und Hotellerie sowie Tourismus und Urlaub auf dem Bauernhof liegen.

Beim Tag der offenen Tür der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Marktoberdorf gewannen die jungen Interessenten und deren Eltern Einblick in die verschiedenen Unterrichtsinhalte, die hier vermittelt werden. Dazu zählt weit mehr als das Bügeln und Kochen. Foto: Rosemarie Klimm

Informativer Rundgang

Beim Rundgang durch die einzelnen Fachschulbereiche konnten die Besucher beim Tag der offenen Tür unter anderem Menü- und Tischkarten sowie Einladungsschreiben selbst erstellen. Im Bereich der Textilpflege wurde gebügelt. Die Tische im Esszimmer waren faschingsmäßig dekoriert. Hier konnten die Besucher das Prägen von Tischdekorationen wie Masken aus Metallfolie oder das Falten von Servietten ausprobieren. In beiden Schulküchen entstanden kulinarische Köstlichkeiten, die dann auch probiert werden durften. Wer wollte, erhielt auch die entsprechenden Rezepte. Zudem wurde über die Aktionen der Schüler in den vergangenen zehn Jahren informiert, Selbstvermarktung und vollwertige Ernährung dargestellt. *(sem)*