

WERKSCHULE

Bereich Mensa



Im Bereich der Mensa soll den Schülerinnen und Schülern ein Einblick in die Herstellung und den Verkauf von Speisen und Getränken ermöglicht werden. Die Klasse arbeitet und produziert in der Mensa des Schulzentrums Carl von Ossietzky. Neben einem Frühstückangebot werden dort täglich etwa 500 Essen hergestellt, die in Büffetform angeboten werden.

Innerhalb eines Schuljahres sollen den Schülerinnen und Schüler Einblicke und Erfahrungen ermöglicht werden, die aus den Berufsfeldern der Gastronomie stammen. Dies sind neben dem Umgang mit Lebensmitteln, vor allem die Fragen der Hygiene, der Warenlagerung, des Verkaufs und der Umgang mit Kunden.

Der Besuch von direkt vermarktenden Betrieben und die Erzeugung von Lebensmitteln sollen zusätzlich das Bild von

der Verarbeitung von Lebensmitteln verstärken und abrunden.

Ebenso gehören externe Aufträge, wie Bewirtungen und Catering zu den Aufgaben der Klasse.

Für die Schülerinnen und Schüler, die sich nach Abschluss des Schuljahres für das Berufsfeld Gastronomie interessieren, bieten sich wegen der hohen Anforderungen an die von ihnen zu leistende Arbeit in der neuen und modernen Küche, sehr gute Perspektiven auf einen Ausbildungsplatz in der örtlichen Gastronomie.