

---

# Aktivitäten der Abteilung Nahrung

---

## **Aktivitäten der Fachgruppe Fleisch:**

Mehrfacher Ausrichter des Landes-Bundes- sowie Europawettbewerbs der Fleischerjugend

Dabei war die Zusammenarbeit mit den Fachgruppen Druck-Foto-Medien für die mediale Aufbereitung der Ereignisse jeweils essentiell

Teilnahme an Praktischen Leistungswettbewerben: jährliche Kammer- und Landes-siege sowie mehrfache Bundessiege

Zahlreiche Teilnahmen an Berufsschulwettbewerben in Stuttgart auf der SÜFFA-Messe, ausschließlich mit Spitzenergebnissen (GOLD-Prämierungen und dreimal in Folge wurden die Leistungen von der Fleischerjugend der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule als Gesamtsieger von allen Teilnehmer in Baden-Württemberg und Bayern gekürt

Jahrelange gute Zusammenarbeit mit CVUA

Gemeinsames Projekt mit der Fachgruppe Körperpflege zum Thema Hygiene/Typberatung/äußeres Auftreten

Catering-Anlässe werden unterstützt durch die Fleischerei: darunter fallen Wettbewerbe in weiteren Fachgruppen, Theaterprojekte z.B. KUBUS, Aktionen vom AV-Dual/VAB, Schulbesuche aus dem Ausland (England/Frankreich/Iran), Unternehmungen und Fortbildungen des ÖPR

Praxisunterricht in den Schularten AV-Dual/VAB: die Nahrung bereichert und ergänzt die gewerblich-nicht-technischen Möglichkeiten und rekrutiert dadurch mögliche Azubis

Die gesamten Werkstätten der Fleischerei von der Zerlegung bis zum Verkauf sind in einem einwandfreien, vorbildlichen und modernen Zustand und damit einzigartig in der gesamten Region

Die Fleischerwerkstätten sind die Werkstätten nach EU-Richtlinien zugelassen und antragsgemäß als Betrieb zugelassen

Die Gertrud-Luckner-Gewerbeschule Freiburg wurde von der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) als beste Schule Deutschlands ausgelobt

---

# Aktivitäten der Abteilung Nahrung

---

## Aktivitäten der Fachgruppe Konditorei

Teilnahme am - und Ausrichter des Länderwettbewerbs:  
Jedes Jahr trainieren wir für den Wettbewerb mit großem Erfolg.

- 12 Wettbewerbe mit Innsbruck und Südtirol
- 2 Wettbewerbe mit Südtirol

Bei der Veranstaltung in Freiburg ist das ganze Nahrungsteam mit eingebunden sowie das Berufskolleg Druck-Fotomedientechnische Assistenten zur medialen Aufbereitung

Austausch mit der Schule in Colmar.

Besuch der Schule in Colmar mit Gegenbesuch in Freiburg. Bei diesem Austausch werden in Gruppen (deutsche französische-Schüler) Unterrichtsinhalte gemeinsam erarbeitet. Beim Besuch in Freiburg hilft das ganze Nahrungsteam mit

Ausrichter und Teilnahme am Praktischen Leistungswettbewerb:

Auf Grund guter Leistungen bei der Gesellenprüfung nehmen unsere Schüler regelmäßig an den Wettbewerben der Kammer teil

- 13 x Kammersieger
- 6 x Landessieger
- 2x Teilnahme an der Weltmeisterschaft der Junioren

Meisterschule:

Vorbereitung zur Meisterprüfung mit vollen Klassen und guten Ergebnissen....

Projekte in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe Foto:

- Z. B Eisprojekt H3 KD/Schokolade/Marzipan
- Isfahan

Unser Standort Freiburg ist der Standort mit den meisten Schülern, vergleicht man die weiteren Standorte im RP-Bereich. Wir können daher reine Konditorei-Fachklassen in aller drei Ausbildungsjahren beschulen

## Fachgruppe Bäckerei

Praxisunterricht in den Schularten AV-Dual/VAB: die Nahrung bereichert und ergänzt die gewerblich-nicht-technischen Möglichkeiten und rekrutiert dadurch mögliche Azubis

---

# Aktivitäten der Abteilung Nahrung

---

Dokumentation einzelner Produktabläufe durch SuS des Berufskollegs Foto-Medientechnik und den Fachgruppen Druck- und Foto (auch als Abschlussarbeiten).

Durchführung der Praktischen Prüfung im Bereich "Bäckerei" in Zusammenarbeit mit der Bäckerinnung Freiburg Südbaden

Jahrelange gute Zusammenarbeit mit CVUA

Durchführung des Praktischen Leistungswettbewerbs "Bäckerei" in Zusammenarbeit mit der HWK Freiburg

Berufserkundung im Berufsfeld "Nahrung" in Zusammenarbeit mit der Gewerbeakademie Freiburg

Backen mit Kindern und Betreuer\*innen des "Frauenhaus Freiburg"

Integration von „Geflüchteten“ - Schüleranteil zum Teil über 50%.

Zusammenarbeit mit dem Verein „Bildung für alle!“

Meisterschule:

Vorbereitung zur Meisterprüfung mit vollen Klassen und guten Ergebnissen....

## **Einjährige Berufsfachschule Ernährung**

Projekt „Sternstunde“ SuS der BF produzieren, verpacken, bewerben und verkaufen selbsthergestellte Spezialitäten. Zusammenarbeit mit der Schulart AV-Dual sowie der Schulart BKFM (Herstellung von Weihnachtskarten) und der Fachgruppe Textil.

Cateringservice fachgruppen- und schulartenübergreifend.