

BERUFISSCHULE IM PORTRÄT



„Mutter aller beruflichen Schulen Frankfurts“: Die Bergiusschule wurde 1908 gegründet.

# BERGIUSSCHULE: Top Ausbildung mit Tradition

Von Aina Keller

Sie gilt als „Mutter aller beruflichen Schulen Frankfurts“ und wurde 1908 von Oberbürgermeister Adickes als städtische obligatorische Fortbildungsschule eingeweiht. 1959 erhielt die Bergiusschule ihren heutigen Namen, von 2012 bis 2015 hat die Stadt Frankfurt die Schulgebäude mit allen Werkstätten grundsaniert und vollständig

Ganz nah dran an der Praxis: In der Küche wird Wert gelegt auf eine große Bandbreite an Fachwissen.



Miteinander unterwegs: Im Austausch mit anderen Schulen geht es zum Beispiel ins französische Bordeaux.

modernisiert. 110 Jahre nach ihrer Gründung werden rund 1.700 Schülerinnen und Schüler verzeichnet. Die Beruflichen Schulen für Ernährung und Hauswirtschaft verteilen sich auf den Hotel- und Gaststättenbereich und das Nahrungsgewerbe. Im aktuellen Schuljahr werden rund 300 Auszubildende zum Koch/zur Köchin aus drei Ausbildungsjahren in insgesamt 15 Klassen unterrichtet.

Eine Besonderheit an der Bergiusschule ist das Trainingsprogramm TAFF (Top Ausbildung für Frankfurt). Die Grundlage für TAFF bilden Trainings für Auszubildende, die von der Bergiusschule in Kooperation

mit Frankfurter Gastronomiebetrieben angeboten werden. Die Themen reichen von Kursen zu Schalen- und Krustentieren, Ragout, Gulasch & Co., Tee, über Basiswissen zu Wein als Vorbereitung für die Abschlussprüfung Köche und das Reklamationshandling bis zu den Grundlagen der Prozentrechnung. Alle Auszubildenden in der Gastronomie erhalten von ihren Lehrkräften eine Liste, aus der sie 90- bis 120-minütige kostenfreie Trainings wählen können. TAFF ist mit dem Ziel gegründet worden, Interesse am Beruf zu wecken und die fachlichen und allgemeinbildenden Kompetenzen der Auszubildenden zu fördern. In mehr als 500 Kursen wurden seit der Gründung dieser Kooperation im Jahr 2005 zahlreiche Auszubildende gefördert.

Aktionen, die die Ausbildung zum Koch/zur Köchin an der Bergiusschule auszeichnen, sind neben TAFF und dem regelmäßigen Austausch mit einer Partnerschule in Bordeaux unter anderem die Kooperationen mit dem Klimareferat der Stadt Frankfurt anlässlich der Klima-Gourmet-Wochen und mit einer benachbarten Grundschule. Hier kochen die angehenden Köchinnen und Köche regelmäßig zusammen mit Grundschulkindern. Die Klimagourmet-Woche 2017 stellte das Thema „Gemüse klimafreundlich haltbar machen“ in den Vordergrund. Weiterhin besteht eine gute Zusammenarbeit mit der Fachschule für Lebensmitteltechnik. Es gibt gezielten Projektunterricht und die Möglichkeit, Zutaten für die Küche im schuleigenen Garten zu ernten.

## Berufsschule heute: Was gibt es Neues?

**Sind Sie selbst Berufsschullehrer?** Suchen Sie neue Wege für den Unterricht und die Kommunikation mit Ihren Schülern? Welche Hindernisse und welche Lösungen gibt es im Zusammenspiel zwischen Schule und Praxis? Woran müssen wir arbeiten, um beide in Einklang zu bringen? An dieser Stelle widmen wir uns gezielt dem Thema Berufsschule, stellen beispielhafte Konzepte vor und geben Antworten auf die Frage „Wie geht Berufsschule heute?“. Schicken Sie uns Ihre Ideen und Themen bitte gern per Mail an [koeche@vkd.com](mailto:koeche@vkd.com).

## NACHGEFRAGT

Was schätzt ihr an eurer Ausbildung im Betrieb und in der Bergiusschule besonders?

„Ich schätze an meinem Betrieb das Arbeiten mit frischen und regionalen Produkten und dass ich in jeder Facette meiner Ausbildung unterstützt werde. Egal ob bei Fragen zu Abläufen oder Fragen zu meiner Prüfung, mein Chef steht mir jederzeit mit einer ehrlichen, fachbezogenen Antwort zur Seite. Durch den betrieblichen Einblick über die Herkunft der Produkte konnte ich einen ganz anderen Bezug zu den einzelnen Lebensmitteln entwickeln.“



Jan Maikel Naumann (19), Koch, Goldman Restaurant

Frische und regionale Produkte verarbeiten zu dürfen, schätze ich sehr, da nicht viele Auszubildende diese Möglichkeit haben und so in ihrem weiteren Lebensweg in der Gastronomie Schwierigkeiten bekommen werden. Mit viel Geduld bringen uns unsere Lehrer Herr Wolf und Herr Skrodzki küchentechnische und praktische Fertigkeiten mit einer Bandbreite an Fachwissen näher.“

„Am meisten schätze ich das stetige Engagement unserer Ausbilder, uns die technischen und praktischen Inhalte in regelmäßigen Schulungen näher zu bringen. Wirklich toll finde ich, dass wir den gesamten Weg von der Pflanze bis zum fertigen Produkt mitverfolgen können. Da in unserem Betrieb alles frisch zubereitet wird, setzen wir uns mit jeder Rezeptur in klassischer sowie auch in abgewandelter Form auseinander.“

In der Bergiusschule wird darauf geachtet, dass man sich mit Tätigkeiten, die im Betrieb eventuell nicht gemacht werden, befasst und sich selbst an diesen versucht. Für die Küchenpraxis stehen unsere Lehrer Herr Wolf und Herr Skrodzki mit ihrem Fachwissen stets zur Verfügung und versuchen, uns nach bestem Ermessen die Kunst des Kochens beizubringen.“



Melanie Schnadt (20), Köchin, Hotel Intercontinental

Fotos: Bärbel Högner, Atelier Aitenkirch, Markus Wolf





Die Fachzeitschrift des  
Verbandes der Köche  
Deutschlands e.V.

# KÜCHE

AUSGABE  
2\_18

MAGAZIN FÜR KREATIVES KÜCHENMANAGEMENT

**HOT DOG**  
DER NEUE BURGER

## INTERGASTRA 2018

Vorschau und Highlights  
3. bis 7. Februar - Messe Stuttgart

**AUF DEM VORMARSCH**  
FLEISCH AUS DEM LABOR

**STERNE IM MODEHAUS**  
TRISTAN BRANDT BEI ENGELHORN

**GASTRO  
IVENT**

25/26/27  
FEB 2018  
MESSE  
BREMEN

