



2005 - 2007

Comenius-Projekt



Socrates
Comenius

**Comenius-
Projekt**

2005 - 2007

Ludwigshafen
Maribor
San Sebastian

Comenius-Projekt

2005 - 2007

Lang ist der Weg durch Lehren, kurz
und wirksam durch Beispiele.

Lucius Annaeus Seneca, Philosoph u. Dichter

Das Comeniumsteam, Mai 2008, 2. erw. Auflage
Ludwigshafen - Maribor - San Sebastian

www.comenius-project.eu

I. Checkliste zur Antragstellung

Bitte prüfen Sie vor Antragsabgabe, ob folgende Punkte berücksichtigt wurden:

- Schulprojekte und Schulentwicklungsprojekte: Die Partnerschaft besteht aus Einrichtungen aus mindestens drei der am SOKRATES-Programm teilnehmenden Staaten, wie sie in Abschnitt 3.1 Teil I des Leitfadens für Antragsteller aufgeführt sind.
- Fremdsprachenprojekte: Die Partnerschaft besteht aus zwei Einrichtungen, jede aus einem der am SOKRATES-Programm teilnehmenden Staaten, wie sie in Abschnitt 3.1 Teil I des Leitfadens für Antragsteller genannt sind.
- Zumindest eine der teilnehmenden Einrichtungen hat zum Zeitpunkt des Projektbeginns ihren Standort in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union.
- Bei Schulprojekten oder Schulentwicklungsprojekten: Der Anteil der ausländischen Schulen beträgt mehr als 50% an der Projektpartnerschaft (d.h.: Falls 2 deutsche Schulen als Partner an dem Projekt beteiligt sind, müssen mindestens 3 ausländische Schulen teilnehmen).
- Jede teilnehmende Einrichtung hat sich bei der zuständigen Nationalen Agentur in ihrem Land vergewissert, dass ihre Teilnahme an COMENIUS 1 förderfähig ist.
- Der Antrag wird entsprechend dem im Leitfaden für Antragsteller beschriebenen Antragsverfahren und unter Einhaltung der Abgabefristen, wie sie in der entsprechenden Ausschreibung / von der zuständigen Nationalen Agentur festgelegt sind, eingereicht.
- Das Antragsformular ist in einer der Amtssprachen der EU oder - bei SOKRATES-Teilnahmestaaten, die nicht zur EU gehören - in der jeweiligen Landessprache vollständig ausgefüllt einzureichen. Wenn eine Nationale Agentur eine Übersetzung in eine Landessprache fordert, muss auch sicher gestellt werden, dass diese abgegeben worden ist.
- Das Antragsformular und die Kopie tragen die Originalunterschrift der Person, die nach den gesetzlichen Vorschriften für die antragstellende Einrichtung unterzeichnungsberechtigt ist, sowie den Originalstempel der Einrichtung.
- Die Abschnitte A, B und C des Antragsformulars beziehen sich auf das Projekt als Ganzes und enthalten gemeinsame Angaben aller Projektpartner. Die Angaben unter den Abschnitten D und E beziehen sich nur auf die antragstellende Einrichtung.
- Falls Sie als deutsche Schule Koordinierungsschule sind, vergewissern Sie sich bitte, dass Ihre Partner die gemeinsamen Teile A-C sowie die individuellen Teile D und E rechtzeitig bei ihrer eigenen Nationalen Agentur einreichen.

II. Projektinhalt und Organisation

Welches sind die konkreten Ziele des Projekts, und welche Auswirkungen auf die Teilnehmer und andere Beteiligte (Schüler, Lehrer, Einrichtungen, lokales Umfeld, Bildungswesen) werden erwartet?

Aufbauend auf den Ergebnissen der von der Europäischen Kommission geförderten Studie zur Verminderung der Sicherheits- und Gesundheitsrisiken in Kleinbetrieben der Gastronomie/Tourismus bei gleichzeitiger Förderung der fachlichen Qualifikation soll das in diesem Projekt erarbeitete Weiterbildungskonzept weitere Anwendung finden und folgende Ziele erreichen:

- Für Schüler:
 - berufliche Handlungskompetenz verbessern
 - Befähigung zu zielgerichteten, effektiven und selbständigen Arbeiten und Lernen
 - kommunikativ-soziale und humane Kompetenz verbessern
 - Erwerb interkultureller Kompetenz
 - Förderung der Fremdsprachenkompetenz
 - Kennenlernen der unterschiedlichen Schul- und Ausbildungssysteme
 - Einblick in die Arbeitsweisen in den spezifischen Fachgebieten in den Partnerländern
 - Kennenlernen der jeweiligen touristischen und gastronomischen Produkten
 - Einblick in das Gästeverhalten des jeweiligen Landes
 - Kennenlernen von geographischen, historischen und künstlerischen Gegebenheiten des jeweiligen Landes
 - Einblick in die touristischen Angebote des jeweiligen Landes
 - Einblicke in das Management und die Funktionsweise der europäischen Gastronomiebetriebe
 - Persönlichkeitsentwicklung
- Für Lehrer: Einblicke in:
 - Ausbildungssysteme anderer Länder
 - Förderung der Fremdsprachenkompetenz
 - Evaluation von Lehrplänen
- Für die Schule:
 - Entwicklung des Schulprofils
 - Integration in das europäische Netzwerk
- Für Europa:
 - Zusammenarbeit verschiedener Nationen
 - Erfahrungsaustausch
 - Kooperationen mit verschiedenen Netzwerkpartnern
 - Erfahrungen für die Entwicklung der "Schule der Zukunft"
 - Informationen für eine gemeinsame europäische Berufsausbildung in Gastronomie

III. Projektbeschreibung

Die fortschreitende Internationalisierung der Wirtschaft und der Arbeitsmärkte sowie das politische und wirtschaftliche Zusammenwachsen der Staaten Europas wirken sich auf die Gestaltung der Berufsausbildung in den Bereichen Gastronomie aus. Tendenziell wird eine Verstärkung der internationalen Komponente in der beruflichen Bildung ebenso erforderlich wie in anderen Bildungsbereichen.

Unternehmen benötigen zunehmend Personal, das neben einer guten beruflichen Qualifikation auch über internationale Qualifikationen verfügt. Will man in der jungen Generation im Bildungsbereich weitere Voraussetzungen schaffen für ein verstärktes Zusammenwirken in Europa, dann gehört auch die Schaffung von Gelegenheiten für möglichst viele Jugendliche aus Schulen und Betrieben zu Begegnung und Austausch, zur Erfahrung von gemeinsamen Interessen und zur Erprobung von praktischer Solidarität. Aufgrund der Wandlung von gesellschaftlichen Strukturen, müssen neue Methoden gefunden werden, welche die gewünschten Qualifikationen vermitteln.

Als Berufsqualifikationen sind es funktions- und berufsübergreifende Qualifikationen zur Bewältigung beruflicher Anforderungssituationen. Im Rahmen vom vernetzten Lernen soll eine vergleichende Untersuchung der Schnittmenge in der beruflichen Aus- und Weiterbildung in den Partnerländern stattfinden. Das Projekt soll dazu beitragen, die Fachkenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten, Einstellungen und die Werterhaltung als Voraussetzung für eine ausreichende Breite in der beruflichen Einsetzbarkeit in Kooperation mit nationalen und europäischen Netzwerkpartnern (z.B. DEHOGA, IHK, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Unternehmen der Gastronomie) zu verbessern.

Description

The developing internationalization of economy and job markets, as well as the political and economic unification of Europe's states effect the planing of the vocational training in all domains of gastronomy and tourism. Due to the change of society structures new methods must be found, which provide the requested qualifications.

These professional qualifications are functional and interdisciplinary qualifications to manage professional situations of demand. Within the framework of networked learning a comparative assay of the intersection of education and training in the partner countries should take place. The project should contribute to the improvement of business know-how, abilities, attitudes and the conservation of values as supposition for an ample range of professional employment in cooperation with national and European network partners (f.ex. DEHOGA; Chamber of Industry and Commerce; Trade association of food and restaurants).



IV. Die Teams

1. Das Organisationsteam



Marijose Irastorza

CDEA (ESCULEA) Superior de Hosteleria de Gipuzkoa
San Sebastian (Spanien)
www.cebanc.com



Janko Struc

Srednja sola za gostinstvo in Turizem Maribor
Maribor (Slowenien)
www2.ames.si/~ssmbgt3s



Dietmar Scherer
(Projektleiter)

Berufsbildende Schule Technik 2
Ludwigshafen (Deutschland)
www.t2.bbslu.de

2. Das Lehrerteam



**Marijose
Irastorza**



Janko Struc



Stanka Dobaj



Metka Ritonja



**Romana
Zeleznik**



**Dietmar
Scherer**



Claudia Kahle



Ute Kallenberg



Dieter Schröter



**Ingeborg
Dietrich**

3. Das Schülerteam

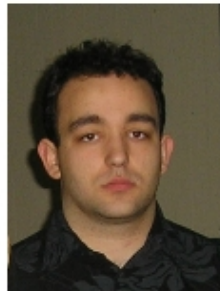
a) aus Spanien



Leire Arozena



Leire Idiakez



Miguel Caminos

b) aus Slowenien



Petra Celan



Aljaz Toplak



Denis Munda



Nela Zorko



c) ... und aus Deutschland



Christina Kampf
(Organisationsteam)



Kathrin Keller
(Organisationsteam)



Tobias Schneider
(Organisationsteam)



Benedikt Schotthöfer
(Organisationsteam)



Alexander Hauk



Philip Nett



Ennio-Daniele Spina



Niklas Theis



Stefanie Welsch

V. Terminplanung

1. Ludwigshafen

Gemeinsam wurde lange, sehr lange an einer Terminplanung gearbeitet - für das Treffen...

in Ludwigshafen (23.01.2006-29.01.2006)

Montag, 23.01.2006

Erstes Treffen, Ankunft im Hotel Residenz, Limburgerhof

Dienstag, 24.01.2006

Abfahrt vom Hotel zur BBS

Slowenische und spanische Schüler präsentieren ihre Länder in der BBS

Mittagessen im Testaurant der BBS

Besichtigung der Metropolregion

Gemeinsames Abendessen im Schweigener Hof

Mittwoch, 25.01.2006

Pressekonferenz mit Diskussionsrunde in der BBS

Mittagessen im Testaurant der BBS

Besichtigung und Weinprobe Weingut Dr. Bassermann-Jordan

Besichtigung Hotel Deidesheimer Hof

Donnerstag, 26.01.2006

Besuch des Hambacher Schlosses ("Wiege der deutschen Demokratie")

Besichtigung und Probe im Doktorenhof in Venningen

Gemeinsames Abendessen im Strandhotel Darstein in Altrip

Freitag, 27.06.2006

Besuch verschiedener Einkaufsmärkte

Vorbereitungen für die Veranstaltung am Samstag

Arbeiten am Fachwörterbuch für Köche

Abfahrt vom Hotel für Service und Hotelfachleute zur BBS:

Vorbereitungen für die Abendveranstaltung am Samstag

Arbeiten am Fachwörterbuch für Service und Hotel

Arbeiten an der Dokumentation der Projektwoche

Gemeinsames Abendessen in der Knittelsheimer Mühle

Samstag, 28.01.2006

Abfahrt zum Gesellschaftshaus der BASF AG

Letzte Vorbereitungen für die Abendveranstaltung

Showtime :-)

Sonntag, 29.01.2006

Individuelle Abreise der Projektteilnehmer

Schedule Ludwigshafen

Together we have been working quite hard for the time scheduling - of our meeting...

in Ludwigshafen (23.01.2006-29.01.2006)

Monday, 23.01.2006

First get-together, Arrival at the Hotel Residenz, Limburgerhof

Tuesday, 24.01.2006

Departure from the hotel to the BBS

Individual presentations of the participants in the project at our school in LU

Lunch at the Testaurant at the BBS

Sightseeing of the Metropolregion

Common lunch at Schweigener Hof

Wednesday, 25.01.2006

Individual presentations of the participants in the project at our school in LU

Lunch at the Testaurant at the BBS

Sightseeing and winetasting Dr. Bassermann-Jordan

Sightseeing at the Deidesheimer Hof

Thursday, 26.01.2006

Visiting the Hambacher Schloss ("cradle of German democracy").

Tour to the Doktorenhof in Venningen

Lunch at the Strandhotel Darstein in Altrip

Friday, 27.06.2006

Cook's shopping tour (all the ingredients needed for the menu).

Preparations: Saturday

Working at a specialist dictionary - cooks

Departure from the hotel - service and hotel trade:

Last preparations

Working at a specialist dictionary - service and hotel trade

Working at the documentation

Lunch at the Knittelsheimer Mühle

Saturday, 28.01.2006

Departure to the Gesellschaftshaus der BASF AG

Last preparations for the upcoming evening

Showtime :-)

Sunday, 29.01.2006

journey home :-)

... die Woche in und um Ludwigshafen



... die Einladung zum "Europäischen Festival der Genüsse"

Sehr geehrte Damen und Herren,

ein Abend voller Genüsse zum Verwöhnen der Sinne - Pfälzer Leckerbissen und Weine regionaler Spitzenweingüter, kunstvoll vereint mit klassischer Musik - wartet auf Sie!
Die Berufsbildende Schule Ludwigshafen wird als Initiator des Comenius-Projektes in der Woche vom 23.01.2006-28.01.2006 Gastgeber eines Schüleraustausches mit Partner-Berufsschulen aus Spanien und Slowenien sein.

Dieses Projekt wird von Schülern der Berufsbildenden Schule unter der Leitung von Herrn Dietmar Scherer organisiert, geplant und vermarktet.

Unsere Gäste sollen bei uns die Gelegenheit bekommen, u.a. die Wirtschaft, Gastronomie und Kultur der Metropolregion Rhein-Neckar und der Pfalz kennen zu lernen und zu erleben. Der kulinarische Höhepunkt der Projektwoche wird am Samstag, den 28.01.2006, im Gesellschaftshaus der BASF AG stattfinden.

Zu diesem "Europäischen Festival der Genüsse" möchten wir Sie herzlich einladen.

Lassen Sie sich von einem internationalen Team aus jungen und dynamischen angehenden Köchen, Hotelfachleuten und Restaurantfachleuten verwöhnen und verzaubern. Sie erwartet ein grandioses 4-Gang-Menü deutscher Gaumenfreuden, begleitet von Pfälzer Spitzenweinen. Auch für den musikalischen Genuss des Abends ist gesorgt: Antje Fleck, Klavier, Georg Hartrath, Violine, und Alfons Moritz, Kontrabass, verwandeln den Festsaal in eine große Bühne.

Wo: Gesellschaftshaus der Wirtschaftsbetriebe der BASF AG, Ludwigshafen

Leistungen:

Sektempfang
Filet und Tatar von der Isenach Forelle
mit Dillschmand
Kartoffelrösti

Apfel-Meerrettichschaumsuppe
mit Blutwurstcroûton

Medaillons vom Hirschrücken unter der Pilzkruste
an einer Kirschsauce
Rahmwirsing
Schupfnudeln

Dreierlei mit Karamell aus unserer Patisserie

Getränke, inkl. Spitzen-Weine aus der Pfalz

Musikalische Unterhaltung

Preis: € 50,00 pro Person

Schenken Sie sich einen "europäischen Abend" der besonderen Art!
Durch Ihren Besuch erkennen Sie auch die großartigen Leistungen und das außergewöhnliche Engagement aller Mitwirkenden an.
Wir würden uns freuen, Sie persönlich am 28. Januar 2007 im Gesellschaftshaus der BASF AG empfangen zu dürfen.

Ihr Comeniumteam



5 Fragen an Nela Zorko

1. Wie gefällt es dir hier bisher? How do you like being here so far?

Es gefällt mir bis jetzt, und die Ausflüge sind sehr interessant. Ich habe viel gelernt, so zum Beispiel, dass Essig einen angenehmen, guten Geschmack hat. Außerdem gefällt mir, dass wir alle aus verschiedenen Ländern kommen und somit nicht nur Deutschland erleben, sondern auch bereits Erfahrungen über Spanien und Slowenien austauschen können.

I like it here so far, the trips are very interesting, I have learned a lot of things, like vinegar is good for tasting. Also I like that we come from different countries, so not only that we see how Germany is like, also we can exchange experiences from Spain and Slovenia.

2. Was hat dir während der Projektwoche bis jetzt am besten gefallen? What did you like best during our project week?

Am besten hat mir in dieser Woche der Deidesheimer Hof gefallen, weil es der Hotelkette Relais & Chateaux angehört, die auch bei uns in Slowenien vertreten ist.

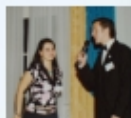
My favourite place in this week was the Deidesheimer Hof, the hotel, because it is in the same chain of hotels that we have in Slovenia - Vila Bled. Relais & Chateaux chain.

3. Welche Fächer hast du zuhause in Slowenien belegt? What are you studying back in Slovenia?

Ich studiere Touristik und besuche dabei 4 Jahre die Berufsschule. Wenn ich diese Ausbildung abgeschlossen habe, kann ich als Fachkraft im Feld Tourismus arbeiten, möchte aber gerne noch weiter Touristik studieren, weil ich denke dort sehr gute Perspektiven für die Zukunft zu haben.

I'm studying tourism, this is a 4 year vocational school. After I finish this school, the name of my job is tourist technician. But I will continue studying tourism, because I think I have a great future in it.

4. Gibt es noch andere Ausbildungswege auf deiner Schule? Are there other school programs offered to study?



Meine Schule bietet insgesamt 4 verschiedene Programme an:

- Fachkraft im Bereich Tourismus (4 Jahre)
- Restaurantfachmann/-frau (4 Jahre)
- Koch/Köchin (3 Jahre)
- Kellner/Kellnerin (3 Jahre)

Alle Kellner und Kellnerinnen, Köche und Köchinnen haben hierbei ebenfalls die Möglichkeiten in weiteren 2 Ausbildungsjahren den Abschluss zum Restaurantfachmann/-frau bzw. zur Fachkraft Touristik abzuschließen.

My school is offering 4 different programs.

- Tourist technician (4 years)
- service technician (4 years)
- cook (3 years)
- waiter (3 years)

Cooks and waiters can continue studying in 3+2 program - service, tourist technician.

5. Hast du schon Ideen wie ihr die Projektwoche in Slowenien gestalten werdet? Do you have ideas, yet how the project week in Slovenia could look like?

Wir sind schon dabei Sponsoren für die Projektwoche in Maribor zu finden. Wir sind sehr erfolgreich, reden schon über mögliche Ausflugsziele und ich glaube, dass euch die Projektwoche genauso gefallen wird wie uns jene in Deutschland gefallen hat.

We already "collect" sponsors for the week of project in Maribor, we are doing a great job, we already sketching the places where to take you, my opinion is, that you will enjoy as much as we did in Ludwigshafen.

Die Fragen stellte Tobias Schneider



Wir bedanken uns sehr für die großartige Unterstützung und die tolle Zusammenarbeit beim Europäischen Festival der Genüsse!

2. Maribor

Und wieder wurden Termine zusammengestellt, diesmal von den slowenischen Schülern und Lehrern für das Treffen...

in Maribor (08.05.2006-14.05.2006)

Montag, 08.05.2006

Erstes Treffen, Ankunft im Hotel Piramida Maribor

Dienstag, 09.05.2006

Abfahrt vom Hotel zu SSGT Maribor

Spanische und deutsche Schüler präsentieren ihre Länder

Mittagessen in SSGT Maribor

Besichtigung der Stadt Maribor

Gemeinsames Abendessen im Pri treh ribnikih in Maribor

Mittwoch, 10.05.2006

Abfahrt zur Hauptstadt Sloweniens: Ljubljana

Besichtigung der Brauerei Union

Gemeinsames Abendessen im Restaurant Golob

Donnerstag, 11.05.2006

Besuch in Anderlic - verbunden mit einer Weinprobe und Mittagessen

Besichtigung und Weinprobe im Weinkeller Ptuj

Besuch einer Kürbiskernöl-Produktion

Gemeinsames Abendessen im Restaurant Firbas, Cogetinci

Freitag, 12.05.2006

Pressekonferenz in SSGT Maribor

Vorbereitungen für die Abendveranstaltung am Samstag

Arbeiten am Fachwörterbuch

Bierprobe und gemeinsames Abendessen im Restaurant Stajerc in Maribor

Samstag, 13.05.2006

Letzte Vorbereitungen für die Abendveranstaltung

Abendveranstaltung in SSGT Maribor

Sonntag, 14.05.2006

Abreise :-{

Schedule Maribor

Once again dates were fixed, this time by Slovenian pupils and teachers for the meeting...

in Maribor (08.05.2006-14.05.2006)

Monday, 08.05.2006

First get-together. Arrival at the hotel Piramida Maribor

Tuesday, 09.05.2006

Departure from the hotel to SSGT Maribor

Presentation of Germany and Spain for Slovenian students

Lunch at SSGT Maribor

Sightseeing of the town Maribor, guided by students of SSGT Maribor

Common dinner at the restaurant Pri treh ribnikih, Maribor

Wednesday, 10.05.2006

Departure to the capital of Slovenia Ljubljana

During the trip also visit of the brewery Union

Common dinner at the restaurant Golob, Spodnja Polskava

Thursday, 11.05.2006

Visit of the rural tourism Anderlic. There will be also wine-tasting and lunch.

Sightseeing and wine-tasting of the wine cellar Ptuj

Tour to the production of pumpkin oil

Common dinner at the rural tourism restaurant Firbas, Cogetinci

Friday, 12.05.2006

Press conference at SSGT Maribor

Preparation of the common Saturday festive dinner

Working at a specialist dictionary

Beer-tasting and common dinner at the restaurant Stajerc, Maribor

Saturday, 13.05.2006

Last preparations for the festive dinner

Festive dinner at SSGT Maribor, prepared together by all participants

Sunday, 14.05.2006

journey home :-{

... in Maribor



Da liegt die Metropolregion Rhein-Neckar und die Pfalz!



(v.l.n.r.) Janko Struc, Metka Ritonja, die Schulleiterin Slavica Dobnik und Jozef Kamensek - Jozef Kamensek und Dietmar Scherer haben sich vor 10 Jahren bei einem Sommelierwettbewerb in Wien zum ersten Mal getroffen.



Herr Lautwein, Schulleiter der BBS Technik 2, bedankt sich bei der Gastgeberin, Frau Slavica Dobnik, der Schulleiterin der Hotelfachschule für die außerordentliche Gastfreundschaft, die unsere Comenius-Gruppe in Maribor erfahren durfte. Insbesondere bedankt er sich bei allen verantwortlichen Lehrern und bei der Schulleitung. Dass sie hinter den Zielen des EU-Projektes stehen, war deutlich zu spüren.



Der Projektleiter Dietmar Scherer erklärt den Anwesenden das Hauptanliegen des Projektes. Scherer: "Das selbständige Planen, Durchführen, Kontrollieren und Bewerten der eigenen Arbeit ist gefordert." "Das Projekt hat gezeigt, was eine Berufsschule leisten kann und wie wertvoll und bedeutsam die Arbeit dieser Bildungseinrichtung für die Zukunft sein kann."



Teilnehmer der Pressekonferenz verfolgen interessiert das Geschehen.



Das Comenisteam in Maribor!

... die Umgebung



3. San Sebastian

Den dritten Terminplan erarbeiteten die spanischen Schüler und ihre Lehrerin für das Treffen...

in San Sebastian (18.02.2006-24.02.2007)

Sonntag, 18.02.2007
Erstes Treffen, Ankunft in Bilbao, Gastro Hotel

Montag, 19.02.2007
Besichtigung: Maria Cristina Hotel
Abendessen: Ormazabal Bar, Tapas

Dienstag, 20.02.2007
Besichtigung und Weinprobe des EL CIEGO Weingutes in Valdelana
Mittagessen: Rioja alavesa
Gemeinsames Abendessen

Mittwoch, 21.02.2007
Slowenische und deutsche Schüler präsentieren ihre Länder
Mittagessen in der Schule
Stadtbesichtigung: San Sebastian
Gemeinsames Abendessen in Martutene

Donnerstag, 22.02.2007
Planung des Mittagessens am 23.02.2007
Diskussionsrunde über die unterschiedlichen Bildungssysteme
Besuch der Thermalbäder
Gemeinsames Abendessen im Restaurant La Perla

Freitag, 23.02.2007
Vorbereitung für das Mittagessen
Mittagessen in der Schule
Abendessen im Restaurant: Mesón Martín

Samstag, 24.02.2007
Abreise - San Sebastian

Schedule San Sebastian

The Spanish pupils and their teacher work out a third time scheduling for the meeting...

in San Sebastian (18.02.2006-24.02.2007)

Sunday, 18.02.2007
Arrival in Bilbao at the Gastro Hotel

Monday, 19.02.2007
Tour of the Maria Cristina Hotel
Dinner at the Ormazabal Bar, tapas

Tuesday, 20.02.2007
Tour of the EL CIEGO Winery in Valdelana (Rioja Alavesa)
Lunch in the Rioja alavesa (Bread rolls)
Dinner at a cidery

Wednesday, 21.02.2007
Culinary culture presentation by Germany and Slovenia
Lunch at the school
Guided tour of San Sebastian
Dinner at a gastronomic society in Martutene

Thursday, 22.02.2007
Planning for lunch on the 23rd Lunch at the school
Talk in the auditorium on the Slovenian and German education systems
Visit to the thermal baths
Dinner: La Perla Restaurant

Friday, 23.02.2007
Main day of the gathering. Students prepare lunch.
Lunch at the school
Dinner at the Mesón Martín, tapas

Saturday, 24.02.2007
Departure - San Sebastian

... in San Sebastian



... in San Sebastian



Vorbereitungen für das gemeinsame Abendessen in Martutene. Hier konnten alle Zutaten selbst mitgebracht und zubereitet werden. Vielen Dank an unser internationales Kochteam für das lokale Spezialitäten-Menü.

SOPA DE PESCADO A LA "BONDIARRA"



Ingredientes:

1 kg	de langostinos sin cascar
2	cebollas
1	pimiento
2	dientes de ajo
1	zanahoria
250 g	de zanah
1	broto de patata
200 g	de garbanos
1 l	de caldo
1 l	de vino blanco
200 g	de aceite
	sazonante

Elaboración:

Cortar la verdura en tropezos y pelarla, excepto el tomate. Picar el tomate y el pan y los garbanos, freírlos con el aceite, añadir el vino blanco y dejar reducir. Incorporar el resto de los ingredientes y dejar cocinar a fuego medio durante una hora. Colar el caldo de pescado y dejar enfriar el caldo. Desmenuzar y reservar para la sopa.

Mezclar el caldo con el tomate de pescado y dejar cocinar una media hora. Triturar la sopa y colar. Rectificar el sazón y servir a temperatura ambiente.

Wir wollen nur Appetit machen. Die vollständigen Rezepte finden sich auf unserer Comenius - Homepage: auf Spanisch und auf Englisch!



Abschlussgruppenfoto vor unserem Hotel in San Sebastian. Schüler aus den teilnehmenden Ländern freuen sich über einen gelungenen Projektabschluss.



VI. Unsere Homepage, das Dictionary und Forum



Auf unserer Website - www.comenius-project.eu - haben wir unser Projekt in verschiedenen Sprachen dokumentiert. Man findet unter anderem die Projektbeschreibungen, die Terminpläne, die Kontaktmöglichkeiten zu den Schülern und Lehrern oder die 3 Projektwochen in Ludwigshafen, Maribor und San Sebastian aufgeführt.



In unserem Dictionary werden Fachbegriffe aus der Gastronomie in 5 Sprachen eingetragen - dieses Dictionary wird auch ständig erweitert.

Unser Forum ermöglicht uns aus der ganzen Welt miteinander zu kommunizieren - Informationen, Ideen und Konzepte auszutauschen.





VII. Das Interview: Acht Fragen an Herrn Scherer

1. Wodurch erreichen Sie in Ihrem Projekt bei den beteiligten Schülerinnen und Schülern verstärkte Motivation, Eigentätigkeit und Eigenverantwortung?

Das selbstständige Planen, Durchführen, Kontrollieren und Bewerten der eigenen Arbeit ist gefordert. Dies wird im Comenius-Projekt in die Tat umgesetzt. Ein Projekt, bei dem alle Forderungen für das Erlangen von Schlüsselqualifikationen erfüllt werden. Das Projekt ist geprägt von drei Begriffen.

Können - Leistungsfähigkeit - Qualifikation
Wollen - Leistungsbereitschaft - Motivation
Dürfen - Leistungsmöglichkeit - Rahmenbedingungen/Kultur

Bei diesem Projekt wurden nur die Rahmenbedingungen von mir geschaffen. Die Schülerinnen und Schüler sollten dann unser gemeinsames Projekt umsetzen. Sie wurden mit dem notwendigen Vertrauen ausgestattet, und es wurde ihnen gesagt, dass Fehler passieren können und diese auch zugelassen werden. Die Anlaufphase des Projektes verlief eher schleppend, da die Schülerinnen und Schüler immer nur auf mein Kommando warteten. Als sie aber begriffen: "Wir sind am Zug...", begann eine wundervolle Zusammenarbeit, die bis heute - und ich hoffe bis zum Projektende im nächsten Jahr - anhält.

2. Und wodurch erreichen Sie bei den beteiligten Schülerinnen und Schülern verbesserte Teamfähigkeit und Verantwortung für die Klasse/Gruppe?

Die Art der Zusammenarbeit schuf einen ganz besonderen Teamgeist dadurch, dass man aufeinander angewiesen war. Auch Wochenenden und freie Tage werden zu Treffen genutzt: ein deutliches Zeichen dafür, dass die Arbeit Freude macht. Eine Motivationsverstärkung war und ist die Teilnahme der Partnerschulen aus Maribor/Slowenien und San Sebastian/Spanien.

3. Welchen Bezug zum Alltag der Schülerinnen und Schüler oder Praxisrelevanz für die Berufs- und Arbeitswelt weist Ihr Projekt auf?

Die Motivation hat natürlich auch einen ganz pragmatischen Hintergrund. Die Schülerinnen und Schüler sind alle Auszubildende in den Berufen Köchin/Koch und Hotelfachfrau/-mann.

Dieses Projekt ist praxisnah. Es sind alles Arbeiten, die auch so in einem Hotelbetrieb anfallen können. Im Projekt werden Inhalte des Rahmenlehrplans der Schule und des Ausbildungsrahmenplans der Betriebe praktisch angewandt. Viele Schüler in den Gastronomieberufen wünschen sich einmal international tätig werden zu können. Dazu bedarf es neben der Fach- auch einer gewissen Sprachkompetenz.

4. Wie ermitteln Sie in Ihrem Projekt die Qualität der Lernprozesse und des Lernfortschrittes der beteiligten Schülerinnen und Schüler?

Die Qualität kann zunächst einmal auf der Website festgestellt werden. Mit dem Ergebnis der Projektwoche vom 23.01.2006-29.01.2006 in Ludwigshafen kann man wohl mehr als zufrieden sein. In der Website ist ein Dictionary installiert, an dem ständig gearbeitet wird. Ebenso wird das eingerichtete Forum ständig genutzt. Konkret bedeutet dies, die Schüler aus den drei beteiligten Ländern stehen ständig in Kontakt.

Vier Schülerinnen und drei Schüler haben für die Projektwoche in Maribor/Slowenien, die vom 08.05.2006 -14.05.2006 stattfand, Präsentationen vorbereitet. Am Veranstaltungsort haben sie diese Vertretern des öffentlichen Lebens, der Schulbehörden, der Wirtschaft und der Presse in englischer Sprache vorgestellt.

Die Themengebiete waren:

Metropolregion Rhein-Neckar und die
Region Pfalz
Das Weinanbaugebiet „Pfalz“ und
„Rheinhessen“
Das Hambacher Schloss
Die Maler der Pfalz
Das Bildungssystem in Deutschland

Nach der Rückkehr aus Maribor wurde die
Präsentation in der Klasse wiederholt und
von allen besprochen und bewertet.

Die Präsentationen werden jetzt wieder
überarbeitet, um dann im Februar 2007 in
San Sebastian/Spain in einem
veränderten Erscheinungsbild erneut
vorgestellt zu werden.

5. Welcher Bezug besteht zu den Anforderungen des Lehrplans?

In den neuen Lehrplänen ist immer wieder
die Handlungskompetenz, das vernetzte
und fächerübergreifende Lernen gefordert.
Es sollen Lernsituationen geschaffen
werden. In diesem Projekt wird
nachgewiesen, dass dieser Anspruch auch
im Blockunterricht an einer
berufsbildenden Schule zu erfüllen ist.

Köchin/Koch
Lernfeld: Aktionswoche
Lernfeld: Regionale Speisen
Lernfeld: Bankett
Lernfeld: Nachspeisen
Fach: Deutsch
Fach: WiSo

Hotelfachfrau/-mann
Lernfeld: Arbeiten im Marketing
Lernfeld: Arbeiten im Verkauf
Lernfeld: Beratung und Verkauf
Fach: Deutsch
Fach: Fremdsprachen
Fach: WiSo

Da es an unserer Schule auch eine
Fachschule für Gestaltung gibt, war klar,
dass hier nicht nur fächer-, sondern auch
schulformübergreifend gelernt werden
kann.

Warum gerade die Zusammenarbeit mit der
Fachschule für Gestaltung?

Die Antwort liegt auf der Hand:
„Dienstleistung braucht gutes Design“. Im
ursprünglichen Sinn des Wortes steckt das
Entwerfen. Damit ist deutlich, dass
konsequentes und kompetentes Gestalten
weit über das „Verschönern“ hinausgeht.
Wirklich fundierte und anspruchsvolle
Gestaltungsarbeit bezieht sich immer auch
auf das Gestaltungsumfeld: auf
unternehmerische Ziele und Strategien
abgeleitet von den
Unternehmensphilosophien, auf Märkte und
Kunden, auf Bedürfnisse und Wirkungen,
auf ökonomische und ökologische
Rahmenbedingungen genauso wie auf
psychologische und technische Aspekte.
Somit entwickelt sinnvolle
Gestaltungsarbeit ganzheitliche Konzepte.
Insbesondere im Bereich der „Corporate
Identity“ wird dies anschaulich.

6. Wie gestalten sich konkret die Zusammenarbeit mit ihren Kolleginnen/Kollegen und der fächerübergreifende Unterricht?

Ein fächerübergreifender Unterricht ist
sicherlich nicht immer einfach in der
Durchführung, kann jedoch durchaus
gelingen. In der Zusammenarbeit mit der
Fachschule für Gestaltung gibt es keinerlei
Probleme. Die Hotelfachschüler gehen
quasi als „Kunden“ mit Ihren Wünschen und
Vorstellungen zu der Fachschulklasse
Gestaltung. Dort werden sie beraten und
die Schüler der Fachschulklasse
versuchen, die Ideen und Wünsche unter
wirtschaftlichen Aspekten umzusetzen.

Die Sprachlehrerin bereitet die Schüler
sprachlich auf die jeweiligen
Projektabschnitte vor.
Sie arbeitet ständig mit den Schülern an der
Weiterentwicklung unseres Dictionaries.

7. Welchen Rat geben Sie Kolleginnen und Kollegen, wenn sie Ihr Projekt in deren Unterricht übertragen wollen - auch im Hinblick auf Probleme bzw. Widerstände, mit denen sie rechnen müssen?

Rechnen muss man schon mit dem Widerstand der/des einen oder anderen
Kollegin/Kollegen. Diese Widerstände können abgebaut werden, indem möglichst viele
Kolleginnen/Kollegen in das Projekt eingebunden werden. Kommunikation/Information ist eine
ganz wichtige Sache.

Wesentlich ist, dass man die volle Unterstützung der Schulleitung hat. Man muss Geduld und
Erfahrung mitbringen und man sollte über sehr gute Kontakte zum dualen Partner verfügen,
denn ohne dessen Unterstützung sind solche Projekte nicht durchführbar. Die Art von Arbeit
schafft jedoch zahlreiche Kontakte, da man sich immer wieder mit dem dualen Partner
auseinandersetzen muss.



Die Fragen an Herrn Dietmar Scherer stellte Tobias Schneider.

8. Wo sehen Sie in einer Gesamtbilanz den Gewinn der durch Ihr Projekt für Schüler und Lehrkräfte entsteht?

Das Selbstwertgefühl
aller am Projekt
beteiligten Personen
steigt erheblich. Das
gegenseitige Vertrauen
wächst, die Akzeptanz,
der Respekt nehmen
deutlich zu. Die
Frustration wird abgebaut.
Das Projekt zeigt, was
eine Berufsschule leisten
kann und wie wertvoll und
bedeutsam die Arbeit
dieser
Bildungseinrichtung für
die Zukunft sein kann.

Interview: Eight Questions to Mr. Scherer

1. How do your participating students achieve a higher motivation, autonomy, and personal responsibility?

Independent planning, accomplishing, controlling and evaluation of the own work is demanded. This is put into practice with the Comenius project - a project in which all of the requirements for gaining key qualifications are achieved. The project is affected by three terms:

capability - ability to perform - qualification
intention - willingness to perform - motivation
to be allowed - possibility to perform - basic
conditions/culture

Within this project, I was only creating the basic framework. It was up to the students to make our common project happen. They were equipped with the necessary trust and they were alluded that mistakes can happen and are accepted. The starting period was rather slow, because the students were waiting for commands.

2. And how did your students achieve a better sense for teamwork and responsibility for the class/group?

The way of working together created a very special team spirit by being dependent on each other. Weekends and holidays were used for group meetings: a clear signal indicating that work is fun. An additional motivation was and is the participation of the partner schools from Maribor/Slovenia and San Sebastian/Spain.

3. Which relation to everyday life and job relevance does your project offer to the participating students?

It goes without saying that motivation has a pragmatic background. All of the students are apprentices, learning to become either cooks or hotel specialists. The project contains types of work that can also appear in every hotel business.

Within the project, the contents of the basic curriculum and the vocational training are put into practice. A lot of the apprentices in the field of gastronomy wish to work all over the world one day. Certain language competences are therefore just as important as professional competence.

4. How do you find out about the learning process and progress of the participating students?

Firstly, the quality can be seen on our website. With the result of the project week in Ludwigshafen, from January 23 -29, 2006, one can be more than satisfied. Our website contains a dictionary that is constantly overworked. The arranged forum is also used steadily. This shows that the students from the three participating countries always keep in touch.

Four female students and three male students have prepared presentations for the project week in Maribor/Slovenia from May 8-14, 2006. In Maribor they gave their presentations in front of representatives of public life, supervisory school authorities, economy and the press in English. The topics presented were:

The "Metropolregion" Rhein-Neckar and the Palatinate region
Wine-growing districts Palatinate and "Rheinhessen"
Hambach Castle
Painters from Palatinate
The German educational system

When returning from Maribor, all of the presentations were repeated and evaluated by the entire group. The presentations are currently being overworked in order to be presented again in San Sebastian/Spain in February 2007.

5. Which relation exists between the project and the requirements of the curriculum?

Decision-making and responsibility, as well as cross-linked and interdisciplinary learning are required in the new curriculum.

Learning situations shall be created. The project proves that this claim must also be fulfilled by the vocational school itself.

Cooks:
Learning area: Promotion Week
Learning area: Regional Dishes
Learning area: Banquet
Learning area: Deserts
Subject: German
Subject: Economics and Social Studies

Hotel Trainees:
Learning area: Marketing
Learning area: Sales
Learning area: Consultation and Sales
Subject: German
Subject: Foreign Languages
Subject: Economics and Social Studies

Because our school also includes a technical school for design, it goes without saying that students do not only study comprehensively, but also across the kind of school.

Why a cooperation with the technical school for design? The answer is crystal clear: "Services need a good design". In the origin of the word there is the term: "designing/creating". Consequent and competent design is therefore more than "beautifying". Fixed and challenging design is always linked to its environment: entrepreneurial goals and strategies derived from business philosophies, markets and customers, needs and effects, economical and ecological frameworks, as well as psychological and technical aspects. Meaningful design creates complete concepts. This can mainly be recognised in the field of corporate identity.

6. What about the cooperation with your colleagues and the comprehensive education?

Comprehensive education is surely not always easy to convert, but can still be achieved. There are no problems with the technical school for design. The hotel trainees are more or less "customers" with wishes and ideas for them. In the technical school for design they are consulted and try to transform their ideas and desires economically. The teacher of languages prepares the students for the respective stages of the project. She works constantly on our dictionary together with the students.

7. Which advice do you give your colleagues when they intend to assign your project in their education? What problems and which opposition might they have to face?

You have to calculate the opposition of one or two colleagues. This antagonism can be abolished by embedding a great number of colleagues in the project. Communication/information is uppermost.

It is significant to have complete assistance of the head of the school. You need to have endurance and experience and you should possess excellent contact to your project partners. Without supporting each other, projects like Comenius are impossible. The art of work creates many contacts, though, because you always have to deal with the dual partner.

8. Where do you see the benefits for students and teachers altogether?

The participant's self-esteem grows enormously. Trusting, accepting, and respecting each other increases obviously, while frustration is becoming less. The project points out what a vocational school is capable of doing and how significant and valuable the work of this school type can be for the future.

Interviewed and translated by Tobias Schneider

VIII. Schreiben

1. Brief: H.-A. Bauckhage



Grußwort zum Comenius-Projekt

Die Zukunft hat längst begonnen! Das gilt ganz besonders für das Tourismus- und Gastronomiegewerbe - in Rheinland-Pfalz eine der Wachstumsbranchen überhaupt.

Gerade in der Hotellerie und Gastronomie sind der internationale und der interkulturelle Austausch von großer Bedeutung. Deshalb begrüße ich die Teilnahme der BBS Technik 2 Ludwigshafen am Comenius-Projekt der Europäischen Union - dies ist genau der richtige Weg, um junge Menschen für ihr Berufsleben das nötige Rüstzeug mitzugeben! In einem Land wie Rheinland-Pfalz ist Weltoffenheit keine Frage. Unser Land im Herzen Europas stand schon immer im engen und fruchtbaren Kontakt mit seinen Nachbarn, ohne dabei freilich seine Eigentümlichkeit zu verlieren.

Es ist diese Beweglichkeit und Weltoffenheit, die für unser Land in der Gastronomie und Hotellerie wie auch im Tourismus allgemein enorme Chancen eröffnet. Chancen, die eindrucksvoll genutzt werden. Die rheinland-pfälzische Tourismusbranche setzt jedes Jahr rund 3,5 Milliarden Euro um, jeder zwölfte Arbeitsplatz in unserem Land wird durch den Tourismus direkt oder indirekt gesichert.

Menschen, die sich in ihrer Berufsausübung täglich den Herausforderungen des Besonderen stellen müssen - Gäste sind ja nicht genormt! - und Menschen, die mit dem technischen Fortschritt, der auch die Gastronomie nicht außen vor lässt, mithalten wollen, benötigen eine Ausbildung, die diese Öffentlichkeit vermittelt und fördert. Vielselligkeit und der Blick über die eigenen Landesgrenzen gehören heutzutage einfach dazu.

Ich bin mir daher sicher: Das Comenius-Projekt ist eine ideale Ergänzung der Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie. Damit ist dieses Projekt gleichzeitig ein gelungenes Beispiel, wie mit großem Engagement eine der Schlüsselbranchen unseres Landes fit gemacht wird für die Herausforderungen der Zukunft!

H.-A. Bauckhage

Stellvertretender Ministerpräsident und
Minister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
des Landes Rheinland-Pfalz

2. Brief: Dr. Günther Gros

Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend
Postfach 32 30 Mainz

BBS Technik 2
z.Hd. Herrn
stellv. Schulleiter Dieter Franz,

Comenius-Projekt 2005/2006 Ihr Schreiben vom 16.12.05

Sehr geehrter Herr Franz, sehr geehrter Herr Scherer,

vielen Dank für Ihr Schreiben vom 16.12.05. Frau Ministerin Ahnen hat mich gebeten Ihnen zu antworten und mich für Ihr Engagement zu bedanken.

Ich freue mich, dass die BBS Technik 2 mit ihren europäischen Partnern erfolgreich ein COMENIUS-Projekt durchführt und damit den Schülerinnen und Schülern einen Einblick in europäische Projektarbeit ermöglicht. Sie haben durch das Engagement Ihrer Schule gezeigt, dass sich der Bildungsbereich nicht vor den großen gesellschaftlichen, politischen und wirtschaftlichen Veränderungen, die der europäische Einigungsprozess mit sich bringt, verschließen darf. Die Öffnung der Märkte und die Freizügigkeit stellen eine besondere Herausforderung, aber auch Chance für junge Menschen dar. Damit diese Chance auch genutzt werden kann, müssen Vorbehalte abgebaut und neue Qualifikationen erworben werden. Ein COMENIUS-Projekt ist eine gute Möglichkeit, jungen Menschen einen praktischen Bezug zu Europa zu vermitteln. Neben der Arbeit an dem konkreten Projekt werden interkulturelle Fähigkeiten vermittelt, die sich im weiteren Lebensweg nur vorteilhaft auswirken können. Das Ministerium hat ein großes Interesse an einer aktiven Teilnahme der Schulen am COMENIUS-Programm und unterstützt die Projekte seit Jahren.

Ich bin mir dessen bewusst, dass ohne das enorme zeitliche und fachliche Engagement der betreuenden Lehrkräfte und die Unterstützung durch die Schulleitung die Durchführung eines COMENIUS-Projektes nicht möglich ist. Für dieses herausragende Engagement möchte ich mich bedanken und wünsche allen Beteiligten eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

G. Gros

(Dr. Günther Gros)

3. Brief: Kurt Beck

Der Ministerpräsident des Landes Rheinland-Pfalz

Herrn
Dietmar Scherer
Berufsbildende Schule Technik 2
Franz-Zang-Str. 3-7
67059 Ludwigshafen



31. Januar 2006

Sehr geehrter Herr Scherer,

vielen Dank für Ihr Schreiben vom 15. Dezember 2006, mit dem Sie mich über das Comenius-Projekt 2005/2006 an Ihrer Schule informieren.

Es freut mich, dass die BBS Technik 2 in Ludwigshafen an der europäischen Projektlinie Comenius teilnimmt, denn es wird zunehmend wichtiger, dass junge Menschen während ihrer Berufsausbildung oder ihres Studiums internationale Erfahrungen sammeln. Mir ist bewusst, dass die Bemühungen um eine bessere Qualifikation der Schülerinnen und Schüler Bemühungen der Lehrkräfte erfordert, die weit über die üblichen Aufgaben des Schulalltags hinausgehen, und ich danke Ihnen sehr für Ihr Engagement.

Eines der bildungspolitischen Ziele der Landesregierung ist es, die Schulen zu mehr Selbständigkeit zu führen. Zurzeit wird dies in zwei Modellversuchen erprobt, wobei der Modellversuch "Weiterentwicklung der Eigenverantwortung Berufsbildender Schulen zur Gestaltung einer neuen Lernkultur" (EiLe) im berufsbildenden Bereich angesiedelt ist. Im Rahmen des "Projektes erweiterte Selbständigkeit" (PES) können alle Schulen selbständig Lehrkräfte für Vertretungen engagieren. Auch im Rahmen der Qualitätsarbeit steht es den Schulen frei, ein Qualitätsmanagementsystem einzuführen. Einige Schulen in Rheinland-Pfalz haben mit der Einführung der "European Foundation for Quality Management" (EFQM) bereits begonnen. Sehr geehrter Herr Scherer, ich wünsche Ihnen und Ihren Schülerinnen und Schülern viel Freude an der gemeinsamen Projektarbeit mit den Schulen in San Sebastian und in Maribor und bitte Sie, allen Beteiligten in der BBS Technik 2 meine besten Grüße und meinen Dank für Ihr Engagement zu übermitteln.

Mit freundlichen Grüßen

ICJ
L. J. Beck

4. Brief: Prof. Dr. Maria Böhmer

Prof. Dr. Maria Böhmer
Mitglied des Deutschen Bundestages
- Staatsministerin im Bundeskanzleramt



Herrn
Dietmar Scherer
Berufsbildende Schule Technik 2
Franz-Zang-Straße 3-7
67059 Ludwigshafen

Berlin, 24.01.2006

Sehr geehrter Herr Scherer,

herzlichen Dank für Ihre Einladung zum "Europäischen Festival der Genüsse" im Rahmen des Comenius-Projektes 2005/2006 am Samstag, 28. Januar 2006, ab 19:00 Uhr, im Gesellschaftshaus der BASF, in Ludwigshafen. Leider werde ich wegen einer Klausurtagung der CDU Rheinland-Pfalz nicht an dieser Veranstaltung teilnehmen können. Ich bedauere dies um so mehr, da ich durch unsere Begegnungen um den hohen Ausbildungsstandard der Berufsbildenden Schule Technik 2 weiß.

Ich möchte es aber nicht versäumen, Ihnen, den teilnehmenden Auszubildenden und allen Gästen auf diesem Weg meine besten Grüße zu übermitteln. Dem "Europäischen Festival der Genüsse" wünsche ich einen guten und erfolgreichen Verlauf und verbleibe

mit freundlichen Grüßen

Maria Böhmer

5. Pädagogischer Austauschdienst

SEKRETARIAT DER STÄNDIGEN KONFERENZ
DER KULTUSMINISTER DER LÄNDER
IN DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND
- PÄDAGOGISCHER AUSTAUSCHDIENST -
Nationale Agentur für EU-Programme im Schulbereich

Berufsbildende Schule Technik 2 im Georg-
Kerschensteiner-Schulzentrum
über die Schulleitung an
Herrn Dietmar Scherer
Franz-Zang-Str. 3-7
67059 Ludwigshafen

Ihre Berichterstattung über Ihr COMENIUS-Projekt C1-Sp-K-RP-05-00887-1:
Gastro/Hotel

Sehr geehrter Herr Scherer,

Ihr o.a. COMENIUS-Projekt gehört zu den 293 von insgesamt 1.233 Projekten des Budgetjahres 2005, die beim PAD inhaltlich näher ausgewertet worden sind. Wir freuen uns, Ihnen hiermit als Rückmeldung geben zu können, dass Ihr Projekt aufgrund der Berichterstattung und der uns vorliegenden Materialien als besonders gelungen eingeschätzt wurde. Wir möchten Ihnen und allen Beteiligten ganz herzlich zu der außerordentlich erfolgreichen COMENIUS-Arbeit gratulieren und Ihnen als Nationale Agentur unsere Anerkennung und unseren Dank für Ihr hervorhebenswertes Engagement aussprechen, das in Zeiten gestiegener Arbeitsbelastungen und Anforderungen keineswegs selbstverständlich ist.

Folgende Einzelaspekte sind bei Ihrem Projekt besonders positiv aufgefallen:

Die erfolgreiche, gut koordinierte Zusammenarbeit zwischen den Partnerschulen.
Die ansprechende und informative Projektpräsentation im Internet.
Der Einbezug verschiedener Ausbildungsgänge vom Koch/Köchin über Hotelfachmann/Hotelfachfrau bis hin zur Fachrichtung Design.
Die fächer-, klassen- und schulübergreifende Arbeit am Projekt mit anschaulichen Ergebnissen.

Wir wünschen Ihnen weiterhin einen anregenden Austausch mit Ihren europäischen Partnern, sei es im Rahmen des neuen EU-Programms für Lebenslanges Lernen oder durch anhaltende Kontakte auch nach Beendigung der offiziellen Projektlaufzeit. Die zuständige Sokrates-Stelle Ihres Landes erhält eine Kopie dieses Schreibens.

Mit freundlichen Grüßen

I. B. Eitze-Schütz

Ilse Brigitte Eitze-Schütz
Leiterin des Pädagogischen Austauschdienstes

Pädagogischer Austauschdienst

SEKRETARIAT DER STÄNDIGEN KONFERENZ
DER KULTUSMINISTER DER LÄNDER
IN DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND
- PÄDAGOGISCHER AUSTAUSCHDIENST -
Nationale Agentur für EU-Programme im Schulbereich



Programm für lebenslanges Lernen

Berufsbildende Schule Technik 2 im Georg-
Kerschensteiner-Schulzentrum
über die Schulleitung an
Herrn Dietmar Scherer
Franz-Zang-Str. 3-7
67059 Ludwigshafen

COMENIUS-Projekt C1-Sp-K-RP-05-00887-1: Gastro/Hotel

Dear Mr. Scherer,

Your Comenius-Project is one of 293 out of a total amount of 1.233 projects in the budget-year 2005 that have been evaluated in detail by the PAD. It is our pleasure to be able to inform you that, referring to the reports and the materials, that have been presented to us, your project has been evaluated as "exceptionally successful". We would like to cordially congratulate you and all the participants for the remarkably successful COMENIUS-work and, as a national agency, we pronounce our appreciation and respect for your exemplary commitment, that must not be taken for granted in times of increasing workloads and requirements.

We would like to mention the following aspects of your project as being exceptionally outstanding:

The successful and well coordinated teamwork of the participating schools.
The appealing and informative presentation of the project on the internet.
The fact that different courses such as cooks, hotel experts and design specialists have been included.
The overlapping work of different subjects, classes and schools with clear results.

In future we wish all of you a lively exchange with your European partners, either within the new EU program for life long learning or through lasting contacts with each other even after the end of the official project duration.

All best wishes

I. B. Eitze-Schütz

Ilse Brigitte Eitze-Schütz
Director of the educational exchange office

übersetzt von:
Benedikt Schotthöfer

IX. Die Presse

... aus Ludwigshafen

RHEINPFALZ vom 14.01.2006: Mehr Praxis durch Comenius

Berufsschule Technik 2 nimmt am europäischen Austauschprojekt teil

Besuch aus Slowenien und Spanien bekommen zwölf Schüler der Berufsbildenden Schule (BBS) Technik 2. Die Teilnehmer des Comenius-Projekts - eine Initiative der Europäischen Union - sind Auszubildende im Hotel- und Gastronomiebereich und werden ihren sieben Gästen ab dem 23. Januar eine Woche lang Deutschland und die Pfalz präsentieren. Der Austausch, den die Schüler selbst organisieren, soll praktische Übung und interkulturelle Erfahrung zugleich sein.

"Das müsst ihr entscheiden", antwortet Dietmar Scherer, Lehrer und Leiter des Comenius-Projekts, beim Treffen des Organisationsteams auf die Frage der Berufsschüler nach der Sitzordnung bei der Podiumsdiskussion. Kurz schauen sie sich fragend an, dann sagt Kathrin Keller, Hotelfachfrau in Ausbildung, entschieden: "Ich bin für Tische!" Kollegin Christina Kampf notiert es. Zusammen mit Benedikt Schotthöfer und Tobias Schneider sind die Vier die "Strippenzieher", organisieren, leiten und dokumentieren das Treffen in Deutschland. Im März startet der Gegenbesuch in Slowenien, nach Spanien geht es voraussichtlich im Oktober.



Doch das liegt noch in weiter Ferne.

Zurzeit teilen die Vier mit den fünf betreuenden Lehrern an Details, wie die Mietautos für die Besichtigungstouren oder ob der Flügel für den großen Abschlussabend im Gesellschaftshaus der BASF schon gestimmt ist.

Unter dem Titel "Europäisches Festival der Genüsse" soll das Fest am 28. Januar der Höhepunkt des Schüleraustausches werden, denn es wird gemeinschaftlich von allen gestaltet. Um die Pfalz auch würdig zu präsentieren, haben die Auszubildenden zum Beispiel einen Ausflug zum Hambacher Schloss, den Besuch einer Probe im Doktorenhof oder einen Rundgang der deutschen und ausländischen Köche in spe auf dem Mannheimer Markt geplant: Dort sollen die Gäste die einheimischen Produkte kennen lernen. Für die Podiumsdiskussion am 25. Januar, bei dem die Prominenz aus Politik und Wirtschaft geladen ist, muss noch einiges organisiert werden: "Wir brauchen noch einen Moderator", stellt Scherer fest und schaut Kathrin an. Die zögert mit der Zusage, betonte Scherer doch zuvor, wie schwer es werden könnte, redegewöhnte Politiker im Zaum zu halten. Auch Benedikt lässt sich nicht so schnell überzeugen, an dem Abschlussabend vor etwa 90 Gästen zu moderieren. "Aber das musst du lernen", argumentiert Scherer, denn genau das sei das eigentliche Ziel des Comenius-Projekts: Praxisnahe Ausbildung, auch in der Berufsschule. "Die Schüler stellen oft erstmals etwas eigenverantwortlich auf die Beine," so Scherer. Er erhofft sich von dem Projekt viel: Zum einen sei es ein interkultureller Erfahrungsaustausch zwischen den Schülern. "Zum anderen beeinflusst es vielleicht nachhaltig das duale System der Berufsschule, denn vielfältige praktische und internationale Erfahrungen steigern letztlich die Qualifikation der Auszubildenden", sagt der Lehrer.

... aus Ludwigshafen

RHEINPFALZ vom 26.01.2006: Berufsausbildung im europäischen Vergleich

Podiumsdiskussion an der BBS Technik 2

Das duale Ausbildungssystem (Berufsschule und -praxis) ist das vorteilhafteste im europäischen Vergleich. Das ist das Ergebnis der Podiumsdiskussion gestern in der Berufsbildenden Schule (BBS) Technik 2. Deutsche, spanische und slowenische Berufsschüler und ihre Lehrer diskutierten mit Vertretern aus Schule, Politik, Wirtschaft und Handelskammer über die Zukunft der Berufsschule in Deutschland und Europa.

Die Podiumsdiskussion war eine Veranstaltung des Schüleraustausches, der durch das Comenius-Projekt der Europäischen Union gefördert wird (wir berichteten). Seit Montag sind die sieben ausländischen Berufsschüler aus dem Gastronomiebereich zu Gast an der BBS. Ihre zwölf deutschen Kollegen werden ihnen bis Ende der Woche Deutschland und ihre Heimat, die Pfalz, präsentieren.

Im Mittelpunkt des Besuchs steht die Ausbildung. So stellten die Gäste auf der Podiumsdiskussion jeweils die ihres Landes vor. Wesentlich unterscheiden sich die spanische und slowenische Ausbildung von der deutschen durch die geringere Berufspraxis. Dort gehen die Schüler auf eine separate Schule, nur in mehrwöchigen Praktika schnuppern sie in die Arbeitswelt hinein. Nicht so im deutschen dualen System, das die Schüler von Beginn an in den Ausbildungsbetrieb einbindet.



Der Vorteil ist die Praxisnähe, darin waren sich die Diskussionsteilnehmer einig. So wissen die deutschen Schüler genau, wie das anschließende Berufsleben aussieht. "In Slowenien üben etwa 50 Prozent der Abgänger der Fachschule den Beruf danach nicht aus", führt Janko Struc, slowenischer Lehrer, als Gegenbeispiel auf. Dennoch müsse auch die deutsche Ausbildung, besonders mit Blick auf die europäische Konkurrenz, verbessert werden, erklärt Michael Böffel von der Industrie- und Handelskammer (IHK).

Mehr Projekte wie diese, die jungen Menschen Berufs- und Lebenserfahrung im Ausland ermöglichen, fordert Stefan Schullerbauer, Leiter des Hotels Residenz Limburgerhof. Für Dietmar Scherer, Lehrer an der BBS und Projektleiter, müsse auch die Berufsschule in Zukunft - wolle der Schüler konkurrenzfähig bleiben - Berufspraxis vermitteln, das Schulsystem also modifiziert werden. "Denn besonders kleine Betriebe können nicht alles beibringen."

... aus Mannheim

MANNHEIMER MORGEN vom 26.01.2006:
Gaumen und Geist verwöhnt



Die Hotel- und Gastronomieausbildung im europäischen Vergleich zu sehen - ein Ziel des "Comenius"- Projekts, an dem die Berufsbildende Schule Technik 2 beteiligt ist

Die Europäische Union fördert dieses Programm, das dazu beitragen soll, die Arbeitsmärkte internationaler durchlässiger zu machen. Die jungen Ludwigshafener haben seit Montag vier Schüler und vier Lehrer von vergleichbaren Schulen aus dem slowenischen Maribor und drei Schüler sowie eine Lehrerin aus dem spanischen St. Sebastian zu Gast. Gemeinsam besichtigen die Jugendlichen mit ihren Lehrern bis Ende dieser Woche die Region und verschiedene gastronomische Betriebe. Die Schüler organisieren eine Abendveranstaltung "Festival der Genüsse" im BASF-Feierabendhaus am Samstag - diese ist jedoch schon ausverkauft. Idealerweise soll am Ende des Projektes eine Sammlung an Unterrichtsmaterialien erstellt werden sowie ein mehrsprachiges Fachwörterbuch zu den Bereichen Küche, Service und Hotellerie. Die Deutschen besuchen im kommenden Frühjahr ihre Partner im Ausland. Das Internet stellt mit einem gemeinsamen Forum eine wichtige Plattform dar.

Bei einer Podiumsdiskussion mit Vertretern verschiedener Gastronomie-Betriebe, Schulen und Dr. Bernhard Braun, Landtagsabgeordneter der Grünen, erörtern die Schüler die unterschiedlichen Ausbildungswege in Europa. Hierbei wurde deutlich, dass das deutsche System der dualen Ausbildung - also im Betrieb und in der Schule - international in der Praxis sehr angesehen ist. Auf der politischen Ebene wurde es jedoch nach Auskunft von Michael Böffel (Industrie- und Handelskammer) formal relativ niedrig eingestuft - den europäischen Bildungspolitikern kommt in Deutschland die Theorie wohl zu kurz. In der Diskussion wurde auch deutlich, dass die zeitlichen und finanziellen Möglichkeiten bei vielen Schülern den internationalen Austausch verhindern - ganz abgesehen von Sprachkenntnissen. Die persönliche Bereitschaft bei den Schülern und den Betrieben zu wecken, wurde als wichtiger Zukunftsschritt angesehen.

... aus Stuttgart

AHGZ vom 04.02.2006:
Nachwuchs überschreitet Grenzen

Auszubildende aus drei Ländern bewirten mehr als 100 Gäste/Schüler realisieren gemeinsam ein EU-Projekt

Europa wächst zusammen: Das haben Absolventen der Berufsschule San Sebastian (Spanien), Turizem-Maribor (Slowenien) und der Berufsbildenden Schule Technik 2 in Ludwigshafen mit einem "Europäischen Festival der Genüsse" im Gesellschaftshaus der BASF in Ludwigshafen veranschaulicht. Eine Woche lang bekamen die Schülerinnen und Schüler aus Slowenien und Spanien im Rahmen des Comenius-Projektes Einblicke ins pfälzische Gastgewerbe - in Theorie und Praxis. "Comenius" ist ein auf Langzeit angelegtes EU-Projekt, das Gastronomie-Auszubildenden in ganz Europa eine Plattform zur Zusammenarbeit bietet, und dazu beitragen soll, internationale Netzwerke zu knüpfen.

Erstmals etwas Eigenes auf die Beine gestellt

Da alte Lehrmethoden heute nicht mehr ausreichen, mussten eben neue gefunden werden, um die heutigen Auszubildenden und Schüler auf morgen vorzubereiten, meinte Dietmar Scherer, Fachlehrer der Berufsbildenden Schule (BBS) Technik 2 und Projektleiter des EU-Comenius-Projektes in Ludwigshafen. Dazu bedürfte es auch einer in ihren Zielen, Inhalten und Arbeitsweisen veränderten schulischen Bildung.

Der kulinarische Höhepunkt der Projektwoche war ein "Europäischer Abend" im Gesellschaftshaus der Wirtschaftsbetriebe der BASF AG, zu dem viele namhafte Vertreter aus Wirtschaft, Politik und der Gastronomie zu einem "Europäischen Festival der Genüsse" eingeladen waren. "Die Schüler stellen oft erstmals etwas Eigenverantwortliches auf die Beine", so Scherer. Entscheidungen zu treffen, Erkennen von persönlichen Stärken sowie das Arbeiten im Team seien eine Bereicherung für jeden Einzelnen gewesen. Locker und effizient verlief das Arbeiten an Fachwörterbüchern für Küche, Service und Hotel zur Vorbereitung auf die Veranstaltung sowie der gemeinsame Besuch verschiedener Einkaufsmärkte, bei dem die für das Gala-Menü benötigten Ressourcen eingekauft werden.

Nach Rezepterstellung und Mise en place wurde der europäische Gedanke dann in der Küche des Gesellschaftshauses mit einem gemeinsamen 4-Gänge-Menü im Festsaal des Casinos der BASF in die Praxis umgesetzt. "Solche Anforderungen verbinden und geben die erforderliche Sicherheit, die gemeinsamen Aufgaben in Zukunft besser schultern zu können", so Scherer. Er bedankte sich bei den Sponsoren und bei den "Vier Strippenziehern", Christina Kampf, Kathrin Keller, Benedikt Schotthöfer und Tobias Schneider (Schüler der BBS Technik 2), die das Treffen organisiert und geleitet hatten und es auch dokumentieren werden.

Antje Fleck (Klavier), Georg Hartrath (Violine) und Alfons Moritz (Kontrabass) verwandelten den Festsaal zwischen den einzelnen Gängen in eine große Bühne. Der Gegenbesuch im Rahmen des Comeniusprojektes ist für Mai in Slowenien und Oktober in Spanien terminiert.

... aus Stuttgart

AHGZ vom 21.04.2007: Von Ludwigshafen nach Spanien

Neun Schüler der BBS Technik 2 Ludwigshafen waren mit dem EU-Projekt Comenius im spanischen San Sebastian zu Gast

Europa wächst zusammen. Aber es gilt: Andere Länder, andere Ausbildungswege. Comenius ist ein Projekt der EU, das Gastronomie-Auszubildenden in ganz Europa eine Plattform zur Zusammenarbeit bietet.

Im Rahmen eines Comenius-Austauschs mit Slowenien und Spanien waren Schüler aus Ludwigshafen mit Projektleiter Dietmar Scherer zu Gast im baskischen San Sebastian. "Empfangen wurden wir vom Bürgermeister San Sebastians, anschließend hatten wir ein Treffen mit Zwei- und Drei-Sterne-Köchen aus dem Baskenland, die uns ausschließlich mit baskischen Spezialitäten bekochten", so Scherer.

Während des Projekts bekamen die Teilnehmer Einblick in die unterschiedlichen Ausbildungsgänge in den Ländern. "In Spanien beispielsweise gehen die Schüler mit 15 Jahren auf eine Fachschule für Gastronomie, entscheiden sich erst bei Eignung und Neigung für eine Fortführung", beschreibt Scherer. Während der schulischen Ausbildung schnuppern sie in mehrwöchigen Praktika nur en détail in die Arbeitswelt hinein. Nach dem Abschluss zum Restaurant- oder Hotelfachmann oder Koch steht ihnen allerdings der Weg zu einem Studium an einer Universität offen. In Slowenien laufe es ähnlich, berichtete Scherer.

Allerdings würden etwa 50 Prozent der Schulabgänger den Beruf danach nicht mehr ausüben. Doch auch die deutsche Ausbildung, so Dietmar Scherer, müsse mit Blick auf die europäischen Nachbarn modifiziert werden, wolle sie konkurrenzfähig bleiben. Ein Aspirant mit Masterabschluss sei in Deutschland im Schnitt vier bis fünf Jahre älter als der Kollege beispielsweise in den USA, wo er mit 22 Jahren schon den Master in der Tasche habe.

Alle Projektschüler aus Spanien, Slowenien und aus der Pfalz organisierten ein Abschluss-Essen mit jeweiligen Spezialitäten.

"Wir präsentierten unsere Heimat Pfalz mit Produkten wie Saumagen, Blut- und Leberwurst sowie Pfälzer Weinen", so Benedikt Schotthoefer, Schüler aus Ludwigshafen. "Nun planen wir ein Buch über dieses Projekt. Ferner ist geplant, im kommenden Jahr Schüler aus San Sebastian und Maribor für zwei bis drei Wochen in gastronomische Betriebe in der Pfalz einzuladen."



... aus der Pfalz

WIRTSCHAFTSMAGAZIN PFALZ im April 2006: Comenius - ein Projekt

Comenius 2006 ist ein auf Langzeit angelegtes Projekt der EU, das Gastronomie-Auszubildenden in ganz Europa eine Plattform zur Zusammenarbeit bietet und dazu beitragen soll, die Fachkenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten, Einstellungen und die Werterhaltung als Voraussetzung für eine ausreichende Breite in der beruflichen Einsetzbarkeit in Kooperation mit nationalen und europäischen Netzwerkpartnern (DEHOGA, IHK, Berufsgenossenschaft, Gastronomiebetriebe) zu verbessern.

In der letzten Januar-Woche waren die Schüler der BBS Technik 2 Ludwigshafen Gastgeber eines Schüleraustausches mit Partner-Berufsschulen aus San Sebastian (Spanien) und Maribor (Slowenien). Die Gäste sollten während der Projektwoche die Gelegenheit bekommen, Wirtschaft, Gastronomie und Kultur der Region Rhein-Neckar-Pfalz kennen zu lernen. Kulinarischer Höhepunkt ist das "Europäische Festival der Genüsse" im Gesellschaftshaus der BASF AG in Ludwigshafen.

Im Mittelpunkt des Besuchs aber stand die Berufsausbildung. So stellten die Gäste bei einer Podiumsdiskussion mit Vertretern aus Schule, Politik und Wirtschaft jeweils die ihres Landes vor. Sie wurde moderiert von Kathrin Keller (Hotel René Bohn), Schülerin der BBS Ludwigshafen.

Fazit: Das duale Ausbildungssystem (Berufsschule und -praxis) ist das vorteilhafteste im europäischen Vergleich, war der Tenor zumindest der ausländischen Gäste.

Die spanische als auch die slowenische Ausbildung unterscheidet sich von der deutschen durch eine wesentlich geringere Berufspraxis aber hohem Theorieanteil. In Spanien beispielsweise gehen die Schüler mit 15 Jahren auf eine Fachschule für Gastronomie, entscheiden sich erst bei Eignung und Neigung für eine weitere Fortführung. Während der schulischen Ausbildung schnuppern sie in mehrwöchigen Praktika nur en détail in die Arbeitswelt hinein. Nach dem Abschluss zum Restaurant-Hotelfachmann oder Koch stehe ihnen allerdings der Weg zu einem Studium an einer Universität offen, berichtete die verantwortliche Lehrerin für das Comenius-Projekt, Marijose Irastorza. In Slowenien laufe es ähnlich, hier indessen würden etwa 50 Prozent der Abgänger der Fachschule den Beruf danach nicht mehr ausüben, führte ihr slowenischer Kollege, Janko Struc, als weiteres Beispiel auf. Nicht so im deutschen dualen System, das die Schüler von Beginn an in den Ausbildungsbetrieb einbindet. Der Vorteil sei die Praxisnähe, waren sich die Diskussionsteilnehmer einig.

Dennoch, so Dietmar Scherer, der Projekt-Leiter von der BBS Ludwigshafen, müsse auch die deutsche Ausbildung, mit Blick auf die europäischen Nachbarn, modifiziert werden, wolle sie konkurrenzfähig bleiben. Ein Aspirant mit Masterabschluss sei in Deutschland im europäischen Vergleich im Schnitt vier bis fünf Jahre älter als der Kollege beispielsweise in den USA, wo er mit 22 Jahren schon den Master in der Tasche habe. Noch sei es auch nicht möglich, dass ein Schüler aus Slowenien oder Spanien in Deutschland eine Ausbildung machen könne. Mehr solche Projekte, die junge Gastronomen Berufs- und Lebenserfahrung im Ausland ermöglichen und deren Handlungskompetenz verbessern würde, forderte Stefan Schullerbauer, Residenz Hotel Limburgerhof und Frank Darstein, Strandhotel Darstein, Altrip.

... aus Maribor

VECER - 16.05.2006: Za enakovredno možnost zaposlitve v Evropi

Ker je Slovenija sredi prenove solskega sistema, si mladi želijo, da bi odgovorni prisluhnili tudi njim - Poklici v gostinstvu in turizmu morajo biti za mlade zanimivi, pomembno je dobro placilo, pripravljenost na nočno in praznično delo, veselje do izziva ob delu z ljudmi.



Da so projekti, ki so povezani z mednarodno izmenjavo, zelo priljubljeni in da povečujejo zanimanje za solanje, smo lahko slišali tudi na okrogli mizi v okviru programa Comenius Socrates na Srednji soli za gostinstvo in turizem Maribor. Omenjena sola namrec v omenjenem programu izmenjave dijakov in učiteljev v okviru projekta Gastro/Hotel sodeluje s partnerskima solama iz nemškega mesta Ludwigshafen in španskega San Sebastiana.

Okroglo mizo so posvetili poklicnemu in strokovnemu izobraževanju na področju gostinstva in turizma v Evropi, nemški, španski in mariborski dijaki pa so pred izmenjavo mnenj predstavili svoje solske sisteme ter njihove prednosti in pomanjkljivosti.

Med gosti so bili vodja projekta Dietmar Scherer iz Ludwigshafna, Marijose Irastorza iz San Sebastiana, ravnatelj gostujoče nemške sole Walter Lautwein, ravnatelj partnerske sole iz Bad Gleichenberga Josef Schellnegger, predstavnica Centra za poklicno izobraževanje Republike Slovenije Anica Justinek, predstavniki sorodnih slovenskih sol, obrtne zbornice in gospodarstva, v imenu Pozdravil mestni svetnik Marjan Backo.

V Sloveniji se vedno manj otrok vpisuje v poklicne sole in vedno več na gimnazije, s prenovo ucnih programov na se ukvarjamo tudi v gostinstvu.



Novi ucní programi naj bi bili zanimivi za učenca, dali naj bi jim veliko strokovnega znanja, ki ga bodo kasneje v poklicu resnično potrebovali, pridobili pa naj bi tudi poklicno in osebnostno sirino, s katero bodo mladi samozavestno in s primerljivimi kvalitetai iskali delovna mesta po vsej Evropi ali se sirse. K vsemu temu seveda pripomoreta dobra sola in tudi projekti izmenjav dijakov in učiteljev v tujini, vse to pa prispeva se k dobremu poznavanju tujih jezikov.

... aus San Sebastian

EDICIÓN IMPRESA - 28.02.2007: GENTE DE LA CIUDAD

Proyecto europeo en Cebanc

El centro de estudios donostiarra ha celebrado diversas actividades gastronómicas con entidades de Alemania y Eslovenia

Este proyecto coordinado por María José Irastorza se ha desarrollado a lo largo de dos años. Llamado Gastro Hotel, ha reunido durante cinco días en las instalaciones de Cebanc Cdea a numerosas personas relacionadas con el mundo de la gastronomía, entre ellos con los centros de hostelería y turismo de Alemania (Berufsbildende Schule Technik 2) y de Eslovenia (Srednja sola za Gostinstvo in Turizem Maribor). Los resultados obtenidos han sido excelentes, habiendo alcanzado los objetivos que se habían marcado: Mejora en la competencia en el ejercicio profesional de los jóvenes, en la comunicación social y humana y en las lenguas extranjeras. También ha permitido conocer los programas formativos de los diferentes países, conocer sus productos gastronómicos y sus posibilidades turísticas.

Los participantes en estas sesiones de trabajo han conocido también la gastronomía y el turismo donostiarra. Han visitado el hotel María Cristina y el Ayuntamiento de San Sebastián, han probado los pinchos en la Parte Vieja, conocieron el museo Guggenheim y las bodegas Valdelana en El Ciego (Rioja Alavesa) y cenaron en la sidrería Zelaia de Astigarraga.

Otro de los días se celebró una presentación de la cultura alemana y eslovena y una visita guiada por la capital donostiarra con alumnos de Información y Comercialización Turística. Esa jornada finalizó con una cena en una sociedad gastronómica de Martutene. El penúltimo día contó con una charla en el salón de actos de Cebanc sobre el sistema educativo de Eslovenia, Alemania y Euskadi. Contó con los cocineros Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz y Daniel Negreira y los técnicos Miguel Oscoz, del Instituto Vasco de Cualificaciones Profesionales, José Angel Ayucar, inspector de Educación de la delegación de San Sebastián y José Luis Fernández, responsable de proyectos europeos de Ikaslan.

En la jornada de cierre de estas jornadas los alumnos prepararon en Cebanc la comida para todos los participantes. Asistieron: Iñaki Mujika, vicepresidente de Educación del Gobierno Vasco para la Formación Profesional, José Angel Ayucar, inspector de Educación de San Sebastián e Iñaki Konde, presidente de Ikaslan. Todo el evento ha estado dirigido por los coordinadores de proyectos europeos: Dietmar Scherer y Janko Struc, además de los diferentes responsables de Cebanc Cda: Paloma Enriquez, gerente, Esther Huete, directora académica y María José Irastorza, coordinadora de proyectos europeos.

Artzak Ortzeok. Los componentes de la sociedad Artzak Ortzeok siguen participando en diferentes actividades gastronómicas. Hasta allí se desplazaron José Manuel Arratibel, Iñaki Bergara, Mari Carmen Zuloaga, Josean San Román, Yoli Uranga, Jesús Mari Jalón y Marian Zuloaga. Fueron invitados a preparar la cena de gala dentro de las III Jornadas de la Galera en Cambrils. La galera es un marisco que antes era usado para elaborar los caldos y fondos de pescado, pero desde hace tres años las entidades locales han comenzado una promoción para potenciar este producto como marisco de calidad. Estos grandes cocineros de Intxaurren participaron en las primeras jornadas hace tres años dando de cenar a 100 personas, el año pasado ofrecieron el aperitivo de cierre de las jornadas y hace unos días tuvieron que esmerarse para atender a 300 comensales. Asistieron las primeras autoridades del Gobierno Catalán, representantes municipales de Cambrils y la gran chef Carmen Ruscadella.

... aus San Sebastian

GIBUZKOA - 28.02.2007: Un erasmus gastronómico

La gastronomía y el turismo han unido a Alemania, Eslovenia y Euskadi durante 2 años. Los tres territorios han participado en 2006 y principios de 2007 en el proyecto Sócrates Comenius Gastro- Hotel que tiene como finalidad conocer la cultura y las costumbres de estos lugares. Pero, tras este periodo de tiempo, esta iniciativa llegó a su fin el viernes 23 de febrero.



Más de 30 alumnos de turismo y hostelería han intervenido en esta iniciativa que finalizó con una gran comida en la sede de Cebanc-Cdea a la que asistieron Subijana y el viceconsejero de Formación Profesional del Gobierno Vasco, Iñaki Mujika, entre otros. El instituto guipuzcoano, organizador de este proyecto, tras el éxito conseguido aseguró que "esto no termina aquí" e intentarán desarrollar una idea similar el próximo año.

La escuela donostiarra participa con regularidad en programas europeos. Este centro ha formado a 700 cocineros y encuentran trabajo el 83% llegando al 100% en los alumnos de hostelería. Es más, no es capaz de responder a todas las ofertas que reciben. Los proyectos europeos no hacen más que ampliar el conocimiento de los estudiantes de esta escuela que aprenden a mejorar la competencia en lenguas extranjeras. Así, el objetivo de Gastro-Hotel ha sido que todos los participantes aprendan de la cultura local y de la comida y la bebida de estos lugares.

No fue fácil lograr que Cebanc participara en este programa europeo. Todo comenzó hace año y medio cuando el instituto de formación profesional conoció a los integrantes de una Escuela de Hostelería en Alemania (Berufsbildende Schule Technik 2). Tras varias reuniones, contactó con el colegio Srednja sola za Gostinstvo in Turizem Maribor en Eslovenia y éstos con Polonia.

Los cuatro aspirantes, guiados por los promotores del proyecto, comenzaron los formularios de candidatura. Euskadi, Alemania y Eslovenia fueron los afortunados en conseguir la subvención de los Fondos Europeos y, posteriormente, el programa se puso en marcha. El primer destino fue Alemania en enero de 2006, seguido de Eslovenia en mayo del mismo año y terminando hace tan sólo una semana en el País Vasco, en el centro Cebanc-Cdea.

Sin embargo, Gastro-Hotel no es sólo un proyecto sobre turismo y gastronomía. Así, el pasado jueves se celebró en la sede de Cebanc un coloquio sobre los sistemas educativos de los tres territorios. La finalidad de este acto era debatir sobre los programas formativos de los tres lugares. Para ello, contaron con técnicos expertos del Instituto Vasco de Cualificaciones (IVAC), técnicos de IKASLAN, y ex alumnos de Cebanc que actualmente son cocineros de prestigio.

BANQUETE

Productos vascos

El proyecto Gastro-Hotel terminó el pasado viernes con un gran banquete de productos típicos vascos elaborado por todos los alumnos participantes. Además, éstos en conjunto diseñaron el comedor en función de los invitados, a los que también atendieron y sirvieron las mesas. Los estudiantes estuvieron respaldados en todo momento por sus profesores que no les quitaron la vista de encima.

La semana pasada los escolares extranjeros disfrutaron en diferentes excursiones de los parajes vascos. Bodegas, sidrerías y museos son tan sólo alguno de los lugares a los que acudieron. La primera parada fue el Guggenheim. Después, partieron en autobús hacia El Ciego, en la Rioja Alavesa, donde se deleitaron con los paisajes del lugar y con la posterior comida en la bodega Vinos Herederos del Marqués del Riscal.

Igualmente, fueron recibidos en el Consistorio donostiarra por el concejal de Turismo, Enrique Ramos, donde probaron los pintxos de la Parte Vieja. La coordinadora de proyectos europeos del instituto donostiarra, Marijo Irastorza, asegura que no se esperaban "un recibimiento tan bonito por parte del Ayuntamiento".

Los objetivos iniciales que se marcó el proyecto están cumplidos y con creces. Para el año que viene, el colegio vasco apuesta fuerte. Noruega y Gales podrán ser sus futuros socios en una iniciativa europea que esperan tenga tanto éxito como ésta.

X. Der Multimediapreis 2007

... die Teilnahmebedingungen

„Multimedia hilft - Erfolg durch starke Netzwerke“

Gesucht werden Multimediaprojekte, die den Alltag erleichtern und Probleme lösen helfen, wie beispielsweise ein virtuelles Schwarzes Brett, das Lehrern, Eltern und Schülerinnen und Schülern ohne Rücksicht auf feste Sprechzeiten einen Austausch bietet. Da die Konzepte gemeinsam mit mindestens einem außerschulischen Partner erarbeitet werden sollen, können sich Schüler über ihre Multimediakompetenz und ihr soziales Engagement für den Einstieg ins Berufsleben empfehlen und wertvolle Kontakte zu Unternehmen knüpfen. Projektpartner können Institutionen wie Sparkassen oder Vereine, Unternehmen, Verbände, aber auch Bildungseinrichtungen sein.

Schulen bietet der Multimediawettbewerb eine herausragende Möglichkeit, ihre medienpädagogische Arbeit darzustellen sowie zusätzliche Qualifikationen ihrer Schülerinnen und Schüler zu präsentieren. Für die fünf kreativsten Projektgruppen winkt jeweils ein Preisgeld von 5.000 € als Beitrag zur Realisierung der Projektidee. Der Multimediawettbewerb hat in den vergangenen sieben Jahren rund 1700 Partner und Initiativen aus Wirtschaft, Wissenschaft, Bildung und öffentlichen Einrichtungen zur Teilnahme animiert. Mit mehr als 240 Projektvorschlägen haben sie zahlreiche Impulse für umsetzbare Multimediaprojekte gegeben und damit einen wichtigen Beitrag dafür geleistet, dass sich überall im Land neue Sichtweisen und Verfahren etabliert haben.

Quelle: www.zukunft.rlp.de

Kontakt: Zentralstelle IT und Multimedia/rpinfo - die Multimediainitiative der Landesregierung/Ministerium des Innern und für Sport Rheinland-Pfalz

Nachdem wir unsere Bewerbungsunterlagen im Oktober 2007 eingereicht hatten, bekamen wir schon im Dezember 2007 die Information, dass das Comenius-Team im Februar 2008 an der Preisverleihung in Mainz teilnehmen dürfe.

Am 31. Januar 2008 drehte Herr Albert Beckmann an unserer Schule einen hervorragenden Film zu unserem Thema: "Comenius - Europäisches Förderprogramm zur Stärkung von Schlüsselqualifikationen"



... der Film



... die Preisverleihung am 27.02.2008

Landesregierung zeichnet fünf multimediale Schüler-Konzepte aus

In der VIP-Lounge des 1. FSV Mainz 05 sind am Abend die Sieger des 7. Multimediawettbewerbs der Landesregierung mit dem Multimediapreis ausgezeichnet worden. Unter dem Motto "Multimedia hilft - Erfolg durch starke Netzwerke" honorierte die Multimediainitiative rlpinform die fünf innovativsten Konzepte zur Verbesserung des Alltags durch Multimedia- und IT-Lösungen.

Bei der Preisverleihung wurden die Gewinnerprojekte von rheinland-pfälzischen Schülerinnen und Schülern und ihren Konsortialpartnern mit jeweils 5.000 Euro prämiert. Zahlreiche Schulklassen aus ganz Rheinland-Pfalz hatten mit ihren Projekten an dem Landeswettbewerb teilgenommen. Wirtschaftsunternehmen und kommunale Institutionen standen den Projektgruppen als Partner zur Seite.

Zu den fachkundigen Juroren, die die fünf Gewinnerprojekte auswählten, zählten Ministerialdirektor Jürgen Häfner (Leiter der Zentralstelle IT und Multimedia im Ministerium des Innern und für Sport Rheinland-Pfalz), Staatssekretärin Vera Reiß (Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur Rheinland-Pfalz), Barbara Biermann (Leiterin der ZDF-Hauptredaktion Kinder und Jugend), Professor Dr. Gunnar Schwarting (Geschäftsführer Städtetag Rheinland-Pfalz) und Professor Dr. Stefan Aufenanger (Pädagogisches Institut der Universität Mainz). Maßgeblich für die Beurteilung der Einreichungen waren die Kriterien Nutzen, Originalität, Übertragbarkeit und Umsetzbarkeit.

In einer Videobotschaft zu Beginn der Veranstaltung dankte der rheinland-pfälzische Ministerpräsident Kurt Beck den Teilnehmern für ihr Engagement. Beck hob die Originalität und den sozialen Wert der Einreichungen hervor, die zu den Bemühungen des Landes passten, das Internet als Kommunikationsinstrument aktiv zu nutzen.

Jury-Vorsitzender und Ministerialdirektor Jürgen Häfner lobte in seiner Begrüßungsrede das große Interesse und die Beteiligung der Schüler am Wettbewerb. "Initiativen wie der Multimediawettbewerb und das 10-Punkte-Programm der Landesregierung 'Medienkompetenz macht Schule' sind wichtig, um Kindern und Jugendlichen den verantwortungsbewussten Umgang mit Medien beizubringen."

Staatssekretärin Vera Reiß betonte, wie wichtig es sei, Schülerinnen und Schüler auf alle Lebensbereiche vorzubereiten. Dazu gehöre insbesondere das Lernen über und mit Medien.

Der Multimediawettbewerb leiste einen wichtigen Beitrag, rheinland-pfälzischen Schulen die Möglichkeiten neuer Technologien für gemeinnützige Zwecke näher zu bringen. Der 7. Multimediawettbewerb ergänze das Landesprogramm "Medienkompetenz macht Schule".

"Unsere Initiative zielt darauf ab, Schülerinnen und Schüler in Rheinland-Pfalz optimal im Umgang mit Computer und Internet zu trainieren. Dafür muss erst eine Basis geschaffen werden. Deswegen sorgen wir dafür, dass in den nächsten fünf Jahren mehr als 200 Schulen über die technischen Vorrichtungen verfügen werden", erklärte Reiß. Als erste Laudatorin überreichte die Staatssekretärin dem Erdkunde-Leistungskurs des Oppenheimer Gymnasiums zu St. Katharinen einen der fünf Preise für sein Projekt "Baumkataster Oppenheim - Vereinfachung der Datenerhebung und Auswertung".

Ministerialdirektor Jürgen Häfner prämierte das Langzeitprojekt "Comenius - Europäisches Förderprogramm zur Stärkung von Schlüsselqualifikationen", eine Idee von Auszubildenden im Hotel- und Gastronomiebereich der Berufsbildenden Schulen Technik 2 aus Ludwigshafen. Die jüngsten Preisträger kamen von der Koblenzer Grundschule Metternich-Oberdorf: Die Schüler der Klasse 4b hatten sich mit der "Mettemicher Eu" - dem Wahrzeichen Metternichs - multimedial auseinandergesetzt und grundlegende Kompetenzen in den Bereichen Textverarbeitung, Foto, Audio- und Filmproduktion erworben. Die Realschule Eisenberg nahm einen weiteren Preis für ihre "Datenbank zur Berufswahlorientierung", die einen erfolgreichen Start in das Berufsleben ermöglichen soll, entgegen. Das fünfte Gewinnerprojekt wurde schließlich vom Präsidenten des 1. FSV Mainz 05, Harald Strutz, bekannt gegeben. Eine Gruppe 11- bis 14-jähriger Schülerinnen und Schüler der Wonnegauschule Osthofen konzipierte den "EMO - Einkaufs- und Mitbringdienst-Online". Die per Internet organisierte Nachbarschaftshilfe soll Menschen mit Behinderungen, Ältere und andere, die Hilfe nötig haben, bei ihren täglichen Erledigungen unterstützen.

Die fünf Projektgruppen erhielten neben der Siegesprämie auch eine Urkunde. Alle anderen Teilnehmer wurden mit 300 Euro belohnt. Durch die Preisgelder strebt die Initiative eine Umsetzung der entwickelten Multimedia-Lösungen an.

Ministerium des Innern und für Sport, 27.02.2008



Ministerialdirektor Jürgen Häfner prämierte das Langzeitprojekt "Comenius - Europäisches Förderprogramm zur Stärkung von Schlüsselqualifikationen", eine Idee von Auszubildenden im Hotel- und Gastronomiebereich der BBS Technik 2.



Unter dem Motto "Multimedia hilft - Erfolg durch starke Netzwerke" sind in der VIP-Lounge des 1. FSV Mainz 05 am 27.2.2008 fünf Sieger ausgezeichnet worden.



XI. Resümee der Schüler

Das Comenius-Projekt war innerhalb unserer gastronomischen Ausbildung sowohl eine der schönsten und erlebnisreichsten als auch eine der lehrreichsten Erfahrungen.

Das Comenius-Projekt bot uns die Möglichkeit zu einem einmaligen internationalen kulinarischen, kulturellen, politischen aber auch einem ganz besonders freundschaftlichen und herzlichen Austausch. Wir erlebten die Gastfreundlichkeit und Herzlichkeit unserer europäischen Nachbarn, lernten deren Kulturen, kulinarische Spezialitäten, Interessen, aber auch unterschiedliche Ausbildungssysteme und Arbeitsmethoden kennen.

Comenius - weit mehr als ein gewöhnliches Schulprojekt:

Das uns Schülern entgegengebrachte Vertrauen, die im Team erarbeiteten Erfolgserlebnisse und natürlich auch die anschließende Bestätigung unserer Arbeit, machten das Comenius-Projekt nicht nur für das internationale Schüler- und Lehrerteam, sondern auch sicherlich für alle die uns während der Projektarbeit unterstützten, erlebten oder sich an einem unserer Abschlussabende verwöhnen ließen, zu etwas ganz Besonderem.

Wir sind überzeugt davon, dass der große Erfolg des Projekts auf der Identifikation der teilnehmenden Schüler mit dem Projekt aufbaute.

Unsere Identifikation mit dem Projekt, unser Engagement und unsere Freude an der Arbeit wurden getragen von dem uns gegebenem Vertrauen und der Möglichkeit, das Projekt aktiv zu gestalten und eigene Ideen umzusetzen.

Herr Scherer als Projektleiter legte zu Recht sehr großen Wert darauf, Comenius als Schülerprojekt zu gestalten und dieses auch so in die Öffentlichkeit zu kommunizieren, zum einen sicherlich als Wertschätzung der Arbeit der Schüler, zum anderen aber auch als Vorbild für ähnliche Projekte.

Besonders stolz sind wir auch auf das auf unserer Website errichtete Forum - ein Austauschforum für Auszubildende der Gastronomie aus ganz Europa, das uns ermöglicht Ideen, Informationen und neue Konzepte auszutauschen und das auch dazu dienen wird, die während des Projektes geschlossenen Freundschaften auch weit über den Austausch hinaus fortbestehen zu lassen.



Das Comenius-Projekt ermöglichte allen Teilnehmern eine persönliche, fachliche, kulturelle und zwischenmenschliche Weiterentwicklung.



Wir danken allen teilnehmenden Schülern und Lehrern, unseren großzügigen Sponsoren, unseren Gästen und allen Beteiligten, die gemeinsam den großen Erfolg und die schönen Erinnerungen des Comenius-Projekts prägten herzlich und wünschen uns, dass wir alle noch lange von den gemeinsam gewonnenen Erfahrungen profitieren.

Bericht:
Tobias Schneider und Benedikt Schotthöfer



XII. Die Sponsoren



J. Anderlic



FIRBAS turisticna kmetija



GOSTISCE GOLOB



piramida



pohorje-tours



Sodexho prehrana



pivo-union



Bankettprofi



BASF AG



Dr. Bürklin-Wolf Wachenheim



Hotel Darstein Altrip



Hotel Deidesheimer Hof



Hotel Knittelsheimer Mühle



Peterstaler & Rippoldsauer Mineralquellen GmbH



Hotel Residenz Limburgerhof



Hotel/Restaurant Schweigener Hof



Sparkasse Vorderpfalz



Weingut Deimel Niederkirchen



Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan Deidesheim



Weingut Reichsrat von Buhl Deidesheim



Weingut Karl Schaefer Bad Dürkheim

Inhalt

I.	Checkliste zur Antragstellung	2
II.	Projekthinhalt und Organisation	3
III.	Projektbeschreibung	4
IV.	Die Teams	6
V.	Terminplanung	12
	1. Ludwigshafen	12
	2. Maribor	18
	3. San Sebastian	24
VI.	Unsere Homepage, das Dictionary und Forum	30
VII.	Das Interview: Acht Fragen an Herrn Scherer	32
VIII.	Schreiben	38
IX.	Die Presse	44
X.	Der Multimediapreis 2007	54
XI.	Resümee der Schüler	58
XII.	Die Sponsoren	60

Die teilnehmenden Schulen:



CDEA (ESCULEA) Superior de Hosteleria de Gipuzkoa
Paseo Berio, No. 50
20018 San Sebastian
www.cebanc.com



Srednja sola za gostinstvo in Turizem Maribor
Mladinska 14a
2000 Maribor
www2.arnes.si/~ssmbgt3s



Berufsbildende Schule Technik 2
Franz-Zang-Straße 3-7
67059 Ludwigshafen
www.t2.bbslu.de

Comenius-Projekt

2005 - 2007

Wir hoffen, dass weiterhin viele
Comenius-Projekte durchgeführt werden
und Veröffentlichungen stattfinden, denn
was wäre, "wenn es keine Bücher
gäbe...".

Johann Amos Comenius, Pädagoge, Begründer der neuzeitlichen Erziehungslehre

Das Comeniumsteam, Mai 2008, 2. erw. Auflage
Ludwigshafen - Marlbor - San Sebastian

www.comenius-project.eu

