

Lina Bredeck & Julia Kastrup

Elemente der Erlebnisgastronomie im fachpraktischen Unterricht gastgewerblicher Ausbildungsberufe

Erlebnisgastronomische Konzepte bieten Potenziale für den fachpraktischen Unterricht mit Auszubildenden gastronomischer Ausbildungsberufe, wenn neben den Konzepten auch fachliche Fragestellungen aufgegriffen werden. Dabei ist – im Sinne eines handlungsorientierten Unterrichts – der handelnde und schüleraktive Umgang mit diesen Inhalten ebenso entscheidend wie die Reflexion der in der Fachpraxis erprobten Elemente der Erlebnisgastronomie.

Schlüsselwörter: fachpraktischer Unterricht, Schulküche, Erlebnisgastronomie, gastronomische Ausbildungsberufe

Elements of event gastronomy in the practical teaching of catering professions

Event catering concepts offer the potential for practical instruction with trainees in catering professions if subject-specific issues are addressed besides the concepts. In the sense of action-oriented teaching, the active and student-active handling of these contents is just as important as the reflection of the elements of event gastronomy that has been tested in practice.

Keywords: practical teaching, school kitchen, event gastronomy, gastronomic training professions

1 Einleitung

Für den fachpraktischen Unterricht in der Schulküche ergeben sich in der Vorbereitung, Durchführung, beim Essen und der Nachbereitung zahlreiche Herausforderungen. Im Zentrum der Kritik stehen veraltete Räumlichkeiten, die es erschweren, „vielfältige fachpraktische Zugänge zu ermöglichen und Theorie und Praxis auch räumlich zu verknüpfen“ (Bartsch & Bürkle, 2013, S. 20). Auch die geringe Wertschätzung des Fachpraxisunterrichts als „Kochunterricht“ wird als Herausforderung benannt (Bartsch & Methfessel, 2012). Dabei gilt es, die Nahrungsaufnahme als Teil des Lernprozesses entsprechend didaktisch-methodisch zu gestalten (Bartsch, 2009).

Der vorliegende Beitrag setzt bei den Herausforderungen der Vorbereitung und Durchführung des fachpraktischen Unterrichts an berufsbildenden Schulen an. Im Fokus steht hierbei die Integration von Elementen der Erlebnisgastronomie in den fachpraktischen Unterricht mit Auszubildenden gastronomischer Ausbildungsberufe, unter Beachtung möglicher Potenziale und Grenzen im Bereich der beruflichen Bil-

dung. Ziel ist es über die Elemente der Erlebnisgastronomie Zugänge zu schaffen, um Impulse und Anknüpfungspunkte sowohl für den fachpraktischen Unterricht als auch für die allgemeinbildenden Fächer aufzuzeigen. Die Schulküche kann dabei ein wichtiges Element im handlungsorientierten Unterricht darstellen, wenn der Unterricht entlang übergreifender beruflich, privat oder gesellschaftlich relevanter Handlungssituationen gestaltet und dadurch die Trennung von Theorie und Praxis aufgehoben wird (Peuker, 2016, S. 269). „Erst durch die Reflexion der praktischen Erprobung von theoretischen Ansätzen kann eine Erkenntnis über den Nutzen erlangt und damit die jeweilige Theorie oder Praxis beurteilt werden“ (Hoff, 2015, S. 73).

Auf die Verknüpfung von Erlebnisgastronomie¹ und fachpraktischem Unterricht haben Bartsch & Brandstätter (2013) verwiesen und fachdidaktische Überlegungen und Folgerungen für die Fachpraxis Ernährung geschildert. Die Autorinnen greifen die Idee des einzigartigen Erlebnisses auf und stellen erste Explorationen und Folgerungen für den fachpraktischen Unterricht in der Schule dar. Im vorliegenden Beitrag werden diese vorhandenen Impulse und Ansätze aufgegriffen und transferiert auf die berufliche Bildung, insbesondere die gastgewerblichen Ausbildungsberufe.

Nachdem zunächst die Ziele und Aufgaben von fachpraktischem Unterricht aufgezeigt werden, erfolgt im Anschluss eine Vorstellung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Den eigentlichen Kern des Beitrages bilden die dargestellten Möglichkeiten zur Verknüpfung von Elementen der Erlebnisgastronomie mit dem fachpraktischen Unterricht. Der Beitrag endet mit einem Fazit.

2 Ziele und Aufgaben des fachpraktischen Unterrichts an berufsbildenden Schulen

Der fachpraktische Unterricht in den Bildungsgängen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft an berufsbildenden Schulen findet in der Regel nicht im Klassenzimmer, sondern in sogenannten Schulküchen statt. Insbesondere in den dualen Ausbildungsberufen, zu denen auch die gastgewerblichen Ausbildungsberufe zählen (siehe Kap. 3), kann die Schulküche als sogenannter dritter Lernort fungieren, in dem die Lernenden im Vergleich zum Lernort Schule bzw. Klassenzimmer und Betrieb die Möglichkeit haben „die Vorteile des Lernens am Arbeitsplatz mit den Vorteilen des systematischen Lernens zu kombinieren. Dies beinhaltet eine organisatorische, curriculare und didaktisch-methodische Komponente“ (Gonon, 2002, S. 34). Im Vordergrund des fachpraktischen Unterrichts steht nach diesem Verständnis die „systematisch gestaltete Interaktion von Theorie und Praxis, von praktischem Handeln und systematischer Reflexion. Wichtigstes Ziel ist es, die Lernimpulse der beiden anderen Lernorte zu einer nachhaltig wirksamen Integration zu führen“ (Landwehr, 2002, S. 43). Die Schulküche ist im Vergleich zur betrieblichen Praxis ein geschützter Raum, in dem der alltägliche Handlungsdruck ausbleibt und deshalb Praxiserfahrungen unter theoretischen Gesichtspunkten reflektiert werden können.