



<https://biz.li/2yj>

BBS 2: ERNÄHRUNGSTRENDS UND REGIONALE ERZEUGUNG IM BLICK

Veröffentlicht am 22.02.2017 um 17:37 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Von verführerischen Torten bis hin zu kreativem

Fingerfood: Die Berufsbildende Schule (BBS) 2 der Region Hannover ruft wieder zur Schulmeisterschaft im Lebensmittelhandwerk auf. Unter dem Motto: "Bunte Vielfalt aus der Region" messen sich am Sonnabend, 25. Februar 2017, bereits zum sechsten Mal Nachwuchstalente der Ausbildungsberufe Bäckerin/Bäcker, Konditorin/Konditor und Fleischerin/Fleischer. Außerdem nehmen angehende Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk mit den Schwerpunkten Bäckerei/Konditorei und Fleischerei teil. "Die Meisterschaft im Lebensmittelhandwerk soll zu einer Berufsausbildung auf hohem Niveau beitragen und die Auszubildenden motivieren, sich herausfordernden Aufgaben zu stellen", sagt Ulf Jürgensen, Schulleiter der BBS 2. "Mit unserem Motto werfen wir in diesem Jahr den Blick auf Ernährungstrends und tragen dem Verbraucherwunsch nach nachhaltiger Erzeugung Rechnung", sagt Nadine Ziegler, Abteilungsleiterin Lebensmittelhandwerk an der BBS 2. Je nach Ausbildungsberuf nehmen am diesjährigen Wettbewerb bis zu neun Auszubildende teil, die sich im Vorfeld durch besonders gute Leistungen für die Teilnahme qualifiziert haben. Um erfolgreich zu sein, müssen die Auszubildenden ihre Aufgabe selbstständig planen, anschließend alle notwendigen Arbeitsschritte in Eigenregie durchführen, das Arbeitsergebnis sowie den Arbeitsprozess kontrollieren und reflektieren. So entwickeln die angehenden Konditorinnen und Konditoren eine kreativ gestaltete Torte und die Bäckerinnen und Bäcker stellen dekorative Schaugebäcke, wahre Brotkunstwerke, her - passend zum Motto. Die Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Bereich Bäckerei/Konditorei veredeln Muffins zu hochwertigen Cupcakes, führen Fach- und Verkaufsgespräche und präsentieren ihre Waren auf einem Schautisch. Die Auszubildenden zur Fleischerin/zum Fleischer stellen aufwändige Pasteten und köstliches Fingerfood her. Die Fachverkäuferinnen und -verkäufer dieses Berufszweiges richten Aufschnitt- und Bratenplatten dekorativ an und gestalten passende verkaufsfördernde Werbemittel. Eine Fachjury aus dem Lebensmittelhandwerk, bestehend aus Betriebsinhaberinnen und -inhabern, erfahrenen Prüferinnen und Prüfern der Ausschüsse, ehemaligen Absolventen der BBS 2, die sich in der Ausbildung zum Lebensmitteltechniker oder im Studium zum Berufsschullehrer befinden, sowie den verantwortlichen Lehrkräften aus Fachtheorie und Fachpraxis beurteilen die Arbeitsleistungen der Prüflinge und ermitteln die besten Auszubildenden der handwerklichen Berufe. Gemeinsam mit Schulleiter Ulf Jürgensen und Abteilungsleiterin Nadine Ziegler ehrt die stellvertretende Regionspräsidentin Doris Klawunde die Siegerinnen und Sieger. Neben Buchpreisen werden allen Prüflingen Urkunden verliehen. Sonderpreise für herausragende Leistungen überreichen die Innungen oder der Bäckerfachverein.