Tageswerkstatt »das perfekte Dinner«

Dieses Angebot wird vom Amt für Soziale Arbeit durch die Schulsozialarbeit Wiesbaden mit Fördergeldern des Landes Hessens durch das Ausbildungs- und Qualifizierungsbudget finanziert und begleitet.

HESSEN
Hessisches Ministerium für Arbeit, Integration, Jugend und Soziales

ARBEITSWELT HESSEN
innovativ · sozial · nachhaltig

Ermöglicht durch das Sozialbudget

WIESBADEN
Amt für Soziale Arbeit

HBAUHAUS

Unser Team der Mensa in der Kerschensteiner Schule bietet Ihren Schüler:innen (tendenziell 8. Klassen) gerne einen spannenden Einblick in das gastronomische Berufsfeld an! Dazu kann eine Gruppe von bis zu 10 Schüler:innen unter Anleitung unserer Köche in einem professionellen Umfeld ein Menü kochen, das anschließend mit der gesamten Klasse verzehrt wird. Das gemeinsame Kochen und Essen schafft auf praktische und ungezwungene Weise Lernanlässe zur Produktpräsentation, vermittelt Grundkenntnisse im Bereich Gastronomie und stärkt das Gruppengefüge der gesamten Klasse.

Wir freuen uns über Ihr Interesse!

Unter folgendem QR Code können Sie sich informieren, an welchen Tagen Termine frei sind! Für die Buchung der Tageswerkstatt sprechen Sie die zuständige Schulsozialarbeiter:in an.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich gerne an Herrn Brendel oder Herrn Sahli.

Mensa in der Kerschensteinerschule
Christian Brendel und Adil Sahli

Tel.: 0611 445 993 87
Mail: mensa-pausenkoenig@bauhaus-wiesbaden.de

Welfenstraße 10
65189 Wiesbaden

Ablauf:

Die Tageswerkstatt kann immer mittwochs oder donnerstags in unserer Mensa der Kerschensteinerschule stattfinden und hat folgenden Ablaufplan:

8:30 Uhr	• Start in der Mensa
8:30- 9:00 Uhr	• Begrüßung der 10 ausgesuchten Schüler:innen • Hygienebelehrung • Erläuterung des Tages • Gruppeneinteilung
9:00-11:45 Uhr	• Durchführung der berufsorientierenden Tageswerkstatt Koch/Köchin in der Mensa Küche
12:00 Uhr	• Gemeinsames Essen mit der gesamtem Klasse und weitere Informationen zum gastronomischen Berufsfeld
13:00 Uhr	• Reflexion des Tages