

Einblicke ins Bäckerhandwerk und in die Pflege

Berufsorientierung an der Philipp-Reis-Schule: Ausbildungsberufe stellen sich Hauptschülern vor

Gelnhausen (jol). Nach dem sozialen Praktikum zu Beginn des Schuljahrs sind die siebten Klassen der Philipp-Reis-Schule mit der Kompetenzfeststellung „Kompo7“ in die Berufsorientierung gestartet. Dabei gaben Svenja Kaltschnee (Kreisruheheim) und Bäckermeister Thorsten Pfeifer Einblicke in zwei mögliche Berufsfelder für die Hauptschüler.

„Die Noten sind mir eigentlich egal. Ich sehe mir die Schüler an und schaue, ob sie mitarbeiten und anpacken können und wollen“, erklärte Bäckermeister Thorsten Pfeifer den Schülern, die ihn rege mit Fragen löcherten. Im Handwerk sei zwar nicht so viel zu verdienen, dafür aber biete es sichere Jobs und kurze Wege zur Arbeitsstelle. „Wenn du jeden Tag nach Frankfurt musst, dann musst du auch früh aufstehen“, entgegnete der Inhaber der Gelnhäuser Traditionsbäckerei mit 15 Mitarbeitern einem möglichen Einwand gegen den Bäckerberuf. „In der Woche fangen wir um 2 Uhr an und sind in der Regel vormittags um 9 Uhr fertig.“ Dann könne man im Sommer schon am

See liegen, während andere noch arbeiten müssen. Klar sei aber auch, dass Bezahlung wie Arbeitszeiten es schwer machten, neue Auszubildende zu finden. Für das kommende Praktikum in der achten Klasse müsse man schon um 4.30 Uhr anfangen, um noch etwas mitzubekommen. Wer gut mitarbeitet, könne sich aber auch über einen kleinen Bonus neben den immer frischen Brötchen fürs Frühstück hinzuverdienen. Svenja Kaltschnee stellte den beiden gemischten siebten Klassen die Arbeit in der Pflege vor. Auch dabei gebe es nicht immer die erhoffte Arbeitszeit von 9 bis 17 Uhr. Wochenend- und Nachtdienste gehören zur Arbeit in einem Pflegeheim schließlich dazu. Dafür biete die Arbeit mit den Senioren eine besondere Erfüllung. Die Schüler löcherten beide Besucher ausgiebig und wollten viele Details wissen.

Weitere Aufgaben wie die „Maus“, in der ein Schüler mit verbundenen Augen nur durch Kommandos durch einen Parcours mit Bechern geleitet werden musste, sorgten dafür, dass die Beobachter die Schüler gut kennenlernen



Immer frische Brötchen, aber frühes Aufstehen: Bäckermeister Thorsten Pfeifer schildert den Hauptschülern die Vor- und Nachteile des Bäckerberufes. FOTO: JOL

konnten.

Gemeinsam mit den Lehrern wird am heutigen Freitag ein Gespräch geführt, um den Hauptschülern ihre besonderen Stärken aufzuzeigen und eine Richtung für die kommenden Schuljahre mitzuge-

ben. Organisatorin Daniela Appel und Schulleiter Jochen Bühler sehen dies als einen der wichtigsten Bausteine einer guten Berufsvorbereitung für die Hauptschüler. Mit viel Engagement sei gerade im Handwerk sehr viel zu erreichen.