



Berufsinformationsbörse übertrifft alle Erwartungen

Pünktlich um 9:00 Uhr eröffneten der stellvertretende Landrat **Ferdi Lenze**, **Meinolf Ewers** von der Interessengemeinschaft Mescheder Wirtschaft und Schulleiter **Carsten Placht** in Anwesenheit zahlreicher Gäste aus Politik und Wirtschaft die BIB 2018. Bei der 15. Auflage der BIB präsentierte sich die Rekordzahl von 86 Ausstellern, die insgesamt 145 Ausbildungsberufe und 45 Studiengänge in der Region vorstellten. Auch in diesem Jahr wurden wieder zahlreiche Foren, wie das Ausbildungs- und das Abi-Forum angeboten. Auch das Azubi-Speed-Dating, das bereits im letzten Jahr sehr erfolgreich den Kontakt zwischen angehenden Auszubildenden und Betrieben herstellte, war in diesem Jahr wieder im Programm. In der Sporthalle präsentierten sich zudem zahlreiche heimische Unternehmen mit einem Firmenvortrag.

Neu hinzugekommen ist die Unternehmenswoche. Hier boten Unternehmen der Region Betriebsführungen für Interessierte im Anschluss an die BIB an. Meinolf Ewers betonte in seinem Grußwort die Bedeutung solcher Betriebsbesichtigungen. „In diesem Jahr liegen uns bereits mehrere gute Bewerbungen für das nächste Ausbildungsjahr vor. Alle Namen finden sich auf der Teilnehmerliste der Schnuppertage vom vorletzten Jahr wieder, zu denen wir Schülerinnen und Schüler der 8. Klassen eingeladen haben.“ Schulleiter **Carsten Placht** betonte in seiner Eröffnungsrede die Bedeutung der Berufskollegs. „Wir verstehen uns als Partner der Betriebe. Diese sind kurze Wege für ihre Auszubildenden gewohnt. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass dort, wo es kein Berufsschulangebot gibt, auch weniger oder gar nicht ausgebildet wird. Eine Zusammenlegung von Bildungsgängen in sogenannte Kompetenzzentren halten wir aus diesem Grunde für gefährlich.“ Die Besucherzahlen überstiegen in diesem Jahr die prognostizierten Zahlen bei Weitem.

DEHOGA Meisterschaftsteilnehmer trainieren in Meschede

Sie allen wollen die Endrunde der Meisterschaft für Gastronomenachwuchs des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) in Berlin gewinnen! In der Küche stehen der gebürtige Winterberger **Pascal Pontzen** vom Restaurant Balthasar in Paderborn und **Tineke Tebbe** vom Hotel Lindgart in Minden am Herd. Für die Hotelfachleute treten **Linus Sonneborn** vom Mövenpick Hotel in Münster und **Elisabeth Schulte-Uebbing** vom Luxushotel Excelsior Ernst in Köln an. Für die Restaurantfachleute starten **Jennifer Reißig** vom Maritim Hotel in Bonn und **Kathrin Zolke** aus dem Pullmann Hotel Quellenhof in Aachen. Diese sechs Nachwuchstalente aus der Gastronomie bilden die NRW-Mannschaft für die Endrunde der Deutschen Jugendmeisterschaft des DEHOGA. Trainiert werden sie dafür von **Marita Baunach** (vormals Marita Schlüter) und Küchenmeister **Benno Sasse** in mehreren Trainingseinheiten in den Räumen unserer Schule. Die Ergebnisse dieser Arbeit durften am Montag geladene Gäste im Lehrrestaurant genießen. Wir drücken der Mannschaft und ihren Trainern die Daumen für die Endausscheidung und hoffen, dass sie bei der Siegerehrung im berühmten Hotel Adlon einen Preis entgegen nehmen können.

Gefährliches Handeln im Internet

„So etwas hätte ich nie für möglich gehalten! Das man im Internet so abgezockt wird und sogar die Identität gestohlen werden kann... Echt gruselig...“ Die geschockte Reaktion einer Schülerin zeigt, wie notwendig die Aufklärung über das Handeln im Internet ist. Aus diesem Grund hatte Politiklehrerin **Beate Stallmeister** in Zusammenarbeit mit **Schulsozialarbeiterin Silvia Hunold** und der Schulleitung, die Klassen der AV sowie der BF-1 und 2 zu einer Informationsveranstaltung der Polizei eingeladen. **Stefan Didam**, Kriminalkommissar aus Meschede und ausgewiesener Spezialist für Cyberkriminalität, zeigte den Schülerinnen und Schülern anhand von Beispielen aus dem polizeilichen Alltag, welche fatalen Folgen die sorglose Verbreitung von persönlichen Daten, Posts, Tweets und Fotos im world wide web haben kann. Ziel der Veranstaltung war es, die Schülerinnen und Schüler für den sicheren Umgang mit Daten im Internet zu sensibilisieren. „Digitalisierung ist ein wichtiger Baustein in unserem pädagogischen Gesamtkonzept“, so Schulleiter **Carsten Placht**. „Bei uns findet die Nutzung digitaler Medien nicht nur im Rahmen der Ausbildung und im Unterricht seinen Platz, sondern wir möchten die Schülerinnen und Schüler auch vor unbedachtem Handeln bei der privaten Nutzung des Internets schützen.“



Gießereimechaniker des 2. Ausbildungsjahres besichtigen Firma Magna in Soest

Am letzten Schultag vor den Sommerferien besichtigte die Fachklasse der Gießereimechaniker (GM-2) das Werk der Firma Magna in Soest. Nach der Begrüßung stellten einige Auszubildende der Firma Magna, darunter auch zwei Klassenkameraden der GM-2, das Gesamtunternehmen des Automobilzulieferers und das Produktportfolio des Soester Werkes vor. Auch technische Weiterentwicklungen wurden präsentiert. So konnte z. B. das Gewicht einer Autotür nur durch Umstellung auf Gießtechnik von 17 kg auf 10 kg reduziert werden. Die interessierten Fragen der Mitschüler wurden ausführlich



und umfassend beantwortet. Beim anschließenden Firmenrundgang konnten die Schüler die Schmelzöfen, die beeindruckenden Druckgießanlagen mit Schließkräften von bis zu 4500 Tonnen als auch die Nachbearbeitung der Gusstücke besichtigen. Abgerundet wurde der Besuch

mit einem Abschlussgespräch und anschließender Ausgabe der Jahreszeugnisse. Ein Bericht von Jens Loewa

Erik Leben siegt beim Handelshof-Cup

Einen Pokal und eine Flasche Sekt durfte jeder Teilnehmer am Handelshof-Cup aus den Händen von Handelshof Geschäftsführer **Waasner** entgegennehmen. Das Unternehmen stellte den Teilnehmern den Inhalt des Warenkorbs zur Verfügung, aus dem sie ein 3-Gang-Menü für 6 Personen kochen mussten. Dieser bestand aus einer ganzen Lachsforelle, Hirschrücken ohne Knochen und Boskop-Äpfeln. Jeder Teilnehmer musste dazu noch mindestens drei Komponenten hinzufügen. Am Ende konnten die geladenen Gäste im Lehrrestaurant des Berufskollegs Meschede die Menüs genießen. Das beste Menü kochte **Erik Leben** vom Landhotel Hoffmann in Arnsberg. Sein gebratenes Lachsforellenfilet mit Safran Kohlrabi, Kartoffel-Kräuterstampf und Basilikumschaum machte Lust auf den Hauptgang. Hier servierte der angehende Koch einen sousvide gegarten Hirschrücken. Das wunderbar zarte Wildbret rundete er mit einem Kürbis-Karottenragout, Preiselbeergel und Kartoffel-Nussplätzchen ab. Getoppt wurde das Menü von einem lauwarmen Apfelküchle mit Apfel-Walnuss-Ragout, Zimtschaum und einem Schokokaramell. Damit erkochte er sich vor **Leonard Zelczak** vom Landhotel Gasthof Schütte (Schmallenberg) und **Freya Charreon** von der Almer Schlossmühle (Brilon) den ersten Platz. Damit qualifizierte sich Erik Leben für die Teilnahme am Achenbach-Pokal, einem hochklassigen Wettbewerb für Jungköche. Die Jury mit **Franz Nass, Clemens Manthey, Stefan Otto, Klaus Lürbke** und **Harald Heinen** bewertet sein Menü mit der höchsten Punktzahl.

Ein besonderer Dank gilt neben dem Handelshof als Hauptsponsor, den ehrenamtlichen Mitgliedern der Jury. Sie verließen für einen Tag ihre Posten oder opferten ihren freien Tag um als Juror für diesen Wettbewerb zur Verfügung zu stehen.

Erstmals fächerübergreifendes Leseprojekt „Lesbar“ im Bildungsgang Lagerlogistik gestartet

Zu viele unserer Schüler stoßen beim Lesen von Aufgaben und Fachtexten auf Schwierigkeiten. Sie haben nie gelernt, Lesestrategien anzuwenden. Vereinfachte Texte hereinzugeben ist eine Möglichkeit – aber nicht die beste. Im Bildungsgang Lagerlogistik hat man sich darauf geeinigt, Lesetechniken fächerübergreifend im Rahmen eines Projektes einzuüben und kontinuierlich anzuwenden. Auftakt war eine einstündige **Veranstaltung am 14.11.2018 in Raum 150**. Hier wurde das Lesen und die Lesebereitschaft erstmals thematisiert. Die Kollegin Sarah Otte war als Gastleser eingeladen und las jeweils eine viertel Stunde aus einem Buch vor. Es wurde geschmunzelt und gelacht und es war so leise, dass man eine Stecknadel hätte fallen hören. Bei einer Thesenabfrage zum Lesen kam eines klar heraus „Wer lesen kann ist klar im Vorteil!“. Hier wurde auch ein sensibles Thema angesprochen: In Deutschland gelten etwa **7,5 Millionen Erwachsene als sogenannte funktionale Analphabeten**. Das heißt, sie können zwar Buchstaben, Wörter und einzelne Sätze lesen und schreiben, haben jedoch Mühe, einen längeren zusammenhängenden Text zu verstehen. Sie erreichen auch einen Schulabschluss aber liegen weit unter dem Leistungspotential was bei gezielter Förderung möglich gewesen wäre. Frustration ist die Konsequenz, Aggression das Ventil. Sowohl Über- als auch Unterforderung sind Probleme in unserem Unterrichtsaltag. Es war emotional ergreifend, dass einige Schüler sich „gehört“ fühlten und berichteten, dass sie seit Beginn der Schulzeit gravierende Leseprobleme hatten. Wenn hier weder Elternhaus noch Lehrer eingreifen, werden Kinder alleine gelassen. In den kommenden Wochen werden die Schüler mit einer **Lesestrategiemappe als Werkzeug** arbeiten. Martina Funke-Linnemann hat die Materialien für eine Facharbeit zusammengestellt und wird das Projekt im Mai ihrem zuständigen Professor und Kursteilnehmern der Zertifizierungsmaßnahme „Experte für individuelle Förderung“ in Münster vorstellen. Dabei gilt festzuhalten: mehrere Personen sind an dem Projekt beteiligt. Alle Kollegen im Bildungsgang wenden die Strategien in ihrem Unterricht an. Der Deutsch-Kollege Stefan Kramer besucht vor den Weihnachtsferien mit den Schülern die Stadtbücherei Meschede und der Zeitverlag stellt drei Wochen DIE ZEIT im doppelten Klassensatz kostenlos zur Verfügung. Das Leseprojekt ein Start im Biga Lager – damit alle Schüler auch verstehen was sie lesen. Wenn wir überlegen am Bkm gezielt zu fördern, taucht da nicht die Frage auf: Ist Lesen nicht die **Schlüsselkompetenz** für alle Fächer? Ein Bericht von Martina Funke-Linnemann

Veränderungen im Kollegium

Wir freuen uns, im neuen Schuljahr zwei neue Kollegen und zwei neue Kolleginnen im Team zu haben.

Thomas Michalski ist aus Iserlohn mit den Fächern Wirtschaftswissenschaft und Englisch ans BKM gewechselt. **Julia Brieden** kommt von der Hanns-Viessmann-Schule aus Frankenberg mit den Fächern Wirtschaftswissenschaft und Deutsch. Auch **Jörg Schwarzer** ist wieder im Team. Nach einigen Zwischenstationen ist er mit den Fächern Maschinenbau und Fertigungstechnik wieder fester Bestandteil des Kollegiums. Mit **Christina Brom** hat eine neue Referendarin mit den Fächern Deutsch und katholische Religion ihren Vorbereitungsdienst am BKM begonnen. Herzlich Willkommen im Team!

65 angehende Gastronomen fahren zur WIHOGA

Die Career fair der Hotelfachschule Dortmund (WIHOGA) ist ein fester Bestandteil in der Weiterbildung der gastgewerblichen Auszubildenden. Mit 65 Schülerinnen und Schülern machten sich Dr. Claudia Spiegel und Annika Hempelt auf den Weg nach Dortmund um den Schülerinnen und Schülern das vielfältige Stellenangebot in der Gastronomie näher zu bringen. Neben dem Besuch der Messestände hatten die Schülerinnen und Schüler auch die Möglichkeit Firmenvorträge zu besuchen und ihre Bewerbungsmappen professionell checken zu lassen.

