

Jedes BK-Projekt ist auf seine Art einzigartig und sehr individuell gestaltet. Grundsätzlich gibt es allerdings einen Ablauf, der jedes Mal beibehalten wird:



Die Abschlussklasse 2020 organisierte beispielsweise zu Beginn der Veranstaltung eine Art Messe, welche in der Schulcafeteria stattfand. Die Schülerinnen und Schüler haben mit Vertretern verschiedener Betriebe zusammengearbeitet und für die Gäste des Projektes eine informative Auswahl an Produkten vorgestellt.



Es wurden verschiedene Weine vorgestellt.



Eine Auswahl an Spirituosen durfte dabei natürlich nicht fehlen.



Im Anschluss an die Projektvorstellungen unserer Schülerinnen und Schüler folgt ein gemeinsames Essen im Restaurant der Landesberufsschule, bei dem die geladenen Gäste in entspannter Atmosphäre ausgewählte und delikate Gerichte unserer Küche kennenlernen dürfen.



Das Beispiel einer Vorspeise, welche die Gäste des BK-Projektes erwarten könnte.



Die Arbeit am BK-Projekt fördert zahlreiche Kompetenzen unserer Schülerinnen und Schüler. Dabei steht auch die Zusammenarbeit mit den jeweiligen Fachlehrern im Blickpunkt. Gemeinsam mit unseren Schülerinnen und Schülern diese Entwicklung und den Abschluss der in drei Jahren gesammelten Erfahrungen und Kenntnisse zu erleben, ist für uns Lehrkräfte jedes Jahr aufs Neue eine wunderbare und einzigartige Erfahrung.