

ERFAHRUNGSBERICHT

Fit in der Küche

abc

berufsfit
Schritt für Schritt

Erfahrungsbericht

Schritt für Schritt berufsfit

–

Fit in der Küche

Von

Nadine Engel

Gefördert durch:

Niedersächsisches Ministerium für Wissenschaft und Kultur

Ausgangssituation

Bei der VHS Oldenburg gibt es verschiedene Alphabetisierungs- und Grundbildungskurse. Sie unterscheiden sich im Umfang und der Kurszeit, natürlich auch in den Inhalten, denn die werden in Bezug auf die Teilnehmenden individuell bestimmt. Eine Ausnahme bildete der Intensivlehrgang „Arbeitsplatzbezogene Grundbildung“, der sich verschiedenen beruflichen Themen widmete. Ansonsten gab es keine Vorgaben. Das Lernmaterial konnte immer frei gewählt werden.

Letztes Jahr wurde im Projekt „Schritt für Schritt berufsfit – Fit in der Reinigung“ zum ersten Mal ein Lehrgang für Reinigungskräfte angeboten, in dem auf jeden Fall mit dem Arbeitsheft „Lernwerkstatt Reinigung“ gearbeitet werden sollte. Das gab es noch nie. Der Lehrgang verlief erfolgreich. Den Erfahrungsbericht dazu finden Sie hier: www.abc-projekt.de/schritt-fuer-schritt-berufsfit/. Für 2017 stand die Durchführung eines Lehrganges für Küchenkräfte an. Wie dieser Lehrgang umgesetzt wurde und welche Erfahrungen gemacht wurden, können Sie im Folgenden nachlesen.

Das Projekt

Das Projekt lief vom 19.12.2016 bis 15.12.2017. Es wurde online auf der bereits bestehenden Unterseite „Schritt für Schritt berufsfit“ auf der Website www.abc-projekt.de bekannt gemacht. Diese Seite beinhaltet nun nicht mehr allein die Ergebnisse des Lehrgangs „Fit in der Reinigung“, sondern wird alle berufsbezogenen Angebote der VHS Oldenburg zusammenfassen. Sie wurde dementsprechend aktualisiert und die Projektleiterin verfasste eine aktuelle Meldung zum Projektbeginn. Für den Entwurf und Druck eines Flyers war die Zeit bis zum Lehrgangsbeginn wieder zu knapp. Allerdings wurde danach ein Flyer für die drei Berufsfelder Reinigung, Küche und Garten entwickelt.

Dann plante die Projektleiterin den Lehrgang. Sie erstellte anhand des Arbeitsheftes „Lernwerkstatt Küche“ einen Stoffplan, so dass für jeden Unterrichtstag bereits ein Teil des Inhaltes festgelegt war. Anfang Januar wurde der Lehrgang beim Jobcenter Oldenburg sowie bei allen umliegenden Jobcentern beworben und eine Stellenausschreibung für eine Dozentin bei der Jobbörse der Agentur für Arbeit und der Universität Oldenburg eingestellt. Anfang Februar folgten Stellenausschreibungen beim Jobportal der Universität Oldenburg und dem Deutschen Bildungsserver. In Folge dessen führte die Projektleiterin Bewerbungs- und Beratungsgespräche. Für die Beratungsgespräche der Teilnehmenden nutzte sie die Oldenburger Diagnostikbögen, um die Lese- und Schreibfertigkeiten der Teilnehmenden einschätzen zu können. Gleichzeitig erstellte sie erstes zusätzliches Lernmaterial, das im Lehrgang zum Einsatz kommen sollte. Sie nahm Kontakt zur Oldenburgischen Industrie- u. Handelskammer auf, um eventuell Praktikumsplätze vermittelt zu bekommen, denn die

Teilnehmenden sollten in den Betriebsferien der VHS Oldenburg die Möglichkeit haben, ein Praktikum zu machen.
Während des Lehrganges plante die Dozentin den genauen Unterrichtsablauf, wobei sie Rücksprache mit der Projektleiterin hielt. Die Projektleiterin entwickelte ein Wissensheft Küche und erstellte allgemeines Fördermaterial. Sie übernahm die sozialpädagogische Betreuung, auch nach Ablauf des Lehrganges. Außerdem vermittelte sie Stellenangebote und half bei den Bewerbungen. Der Kontakt zu einzelnen Beteiligten war sehr intensiv.

Der Lehrgang

Der Lehrgang fand vom 24. April 2016 bis 28. September 2016 montags bis donnerstags mit jeweils 4 Unterrichtsstunden statt. Insgesamt erhielten die Teilnehmenden 300 Stunden Unterricht. Aufgrund der Raumauslastung der VHS Oldenburg konnte er nur nachmittags stattfinden. Das erschwerte zum Teil die Teilnehmergewinnung. Andererseits wurde der Kurs kostenlos angeboten, aber dadurch vermittelten die Jobcenter auch Teilnehmende, denen sie sonst keinen Kurs mehr genehmigt hätten.

Der Lehrgang richtete sich an geringqualifizierte, zum Teil langzeitarbeitslose funktionale Analphabeten mit deutscher Muttersprache und Migranten mit Deutschkenntnissen auf B1-Niveau. Durch den Lehrgang sollten die Teilnehmenden Fachwissen erwerben und ihre Schriftsprachkenntnisse erweitern, mit dem Ziel ihre Arbeitsmarktchancen zu verbessern.
Der Lehrgang wurde bei insgesamt acht Jobcentern (Oldenburg und Umgebung) und bei Bildungsberatungsstellen, ausgewählten Stadtteiltreffs sowie den Verantwortlichen des Willkommenslotsenprojektes der IHK (Gastronomie) und LWK (Hauswirtschaft) bekannt gemacht. Trotzdem meldeten sich wenig geeignete Teilnehmende. Entweder waren die Sprachkenntnisse zu gering oder interessierte Teilnehmende besuchten bereits einen verpflichtenden Integrationskurs. Dennoch gelang es, den Kurs stattfinden zu lassen.

Die Teilnehmenden

Am Lehrgang nahmen sechs Lernende regelmäßig teil. Alle hatten Migrationshintergrund und drei waren bereits als Küchenkräfte tätig gewesen. Zwei Männer hatten aktuell eine Beschäftigung als Küchenkraft, wobei der eine nur am Wochenende beschäftigt war. Der Altersdurchschnitt lag bei 40 Jahren. Alle Teilnehmenden konnten sich gut auf Deutsch



verständigen. Während der Erstberatung wurden die Schreib- und Lesekenntnisse mit den **Oldenburger Diagnostikbögen** erhoben. Alle konnten sinnentnehmend einen kleinen Text lesen, auch wenn nicht jedes Wort richtig erlesen wurde oder bekannt war. Beim Schreiben zeigten sich ähnliche Förderschwerpunkte, die zur besseren Übersicht auch in einem Förderplan festgehalten wurden. Vielfach waren einzelne Laute nicht sicher abgespeichert, die Wortdurchgliederung gelang nicht vollständig und alle hatten Schwierigkeiten eigene Sätze zu formulieren. Durch die fortlaufende Lernbeobachtung im Kurs wurden die ersten Förderschwerpunkte noch ergänzt. Die Teilnehmenden bewegten sich im Durchschnitt auf Alpha Level 2.

Die Kursleitung

Da die Projektleiterin bereits als Kursleiterin in einem laufenden Grundbildungskurs tätig war, konnte sie nicht noch den Unterricht im Lehrgang übernehmen. Die Dozentengewinnung gestaltete sich schwierig, obwohl dieses Mal auch das Angebot eines Wochenstundenvertrages gemacht werden konnte. Die meisten Bewerber waren Studierende. Insgesamt meldeten sich 12 Personen, davon waren 5 gänzlich unqualifiziert. Eine Bewerberin hatte eher Erfahrung in der Programmplanung, eine andere war immer nur sehr kurz in den verschiedensten Bereichen beschäftigt. Für weitere 4 Personen kam die Stelle aus zeitlichen Gründen nicht in Frage. Davon wollte eine Bewerberin nur vormittags und nur in Festanstellung arbeiten.
Letztlich konnte für die Kursleitung die engagierte Lehramtsstudentin Elisa Sagasser gewonnen werden. Sie hatte praktische Erfahrung in der Vermittlung von Schriftsprachkenntnissen bei Kindern und Erwachsenen, entsprechend grundlegendes, theoretisches Fachwissen und brachte auch die nötige Ruhe und Geduld mit. Zur Vorbereitung auf die Kursleitung las sie sich in eine Auswahl zur Verfügung gestellter Fachliteratur ein, machte sich mit dem Arbeitsheft „Lernwerkstatt Küche“ vertraut und hospitierte sowohl in einem Abend- als auch in zwei Intensivkursen. Während des Lehrganges fand ein intensiver Austausch sowohl schriftlich durch ein Lehrertagebuch als auch mündlich zwischen der Kursleiterin und der Projektleiterin statt.

Der Unterricht

Von Anfang an wurde Wert gelegt auf ein gutes Lernklima und abwechslungsreichen Unterricht. Den ersten Unterrichtstag gestalteten die Projektleiterin und die Dozentin gemeinsam. Sie klärten Organisatorisches und besprachen mit den Teilnehmenden, was Ihnen wichtig ist. (=> Anhang, Abb. 1). In beiden sahen die Lernenden zuverlässige Ansprechpartnerinnen.



Die Grobstruktur eines Unterrichtstages bestand immer aus einer gemeinsamen Übung, der Bearbeitung eines Textes aus dem Arbeitsheft „Lernwerkstatt Küche“, der PC-Zeit und einer individuellen Freiarbeitsphase. Spielerische Übungen wie zum Beispiel Laute-Rätsel, Silben-Rätsel, Bingo-Spiele, Wort-Bild-Memory und Würfelspiele kamen sehr gut an, weil einerseits die Erschließung der Texte sehr anstrengend war und andererseits ihnen diese Art des Lernens viel Freude bereitete. Die Teilnehmenden schätzten es sehr, eine kleine Lerngruppe zu sein. Ihnen gefiel die ruhige, intensive Lernatmosphäre und Betreuung.

Um sich langsam mit dem Thema Küche und natürlich auch miteinander vertraut zu machen, startete die Gruppe mit einem Spiel zu den Redewendungen rund ums Kochen. Die Bearbeitung des Arbeitsheftes wurde aufgrund der begrenzten Unterrichtsstunden von vornherein beschränkt und bei der Auswahl der Kapitel berücksichtigt, in welchen Bereichen der Küche ungelernte Kräfte eingesetzt werden. Zuerst wurden vom **Arbeitsheft** die Kapitel „Arbeitsschutz“ und „Reinigen und Spülen“ bearbeitet, weil sie zum einen praxisorientiertere und leichtere Texte enthalten als das Grundlagenkapitel und diese Inhalte unbedingt vor dem freiwilligen Praktikum behandelt werden sollten. Das Kapitel „Grundlagen“ wurde danach in nicht chronologischer Reihenfolge bearbeitet. Noch vor der Praktikumszeit lasen die Teilnehmenden Texte zu den Themen Obst und Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Zucker. Anschließend beschäftigten sie sich mit Fleisch, Eiweiß, Fetten, Gewürzen und Rezepten. Hinzu kam dann nur noch das Kapitel „Kalte Küche“. Bei der Bearbeitung der Texte stellte sich schnell heraus, dass sie nur schwer verstanden wurden, es vieler Erklärungen bedurfte und gar keine Zeit mehr für die anderen Arbeitsphasen blieb. Es waren für alle bis auf einem Teilnehmer zu viele Wörter unbekannt. Das betraf nicht nur Fachwörter wie Fritteuse oder Hygiene, sondern selbst Alltagswörter wie zum Beispiel holen, kam, ein paar, erleben und gefroren, waren nicht geläufig.



Deshalb vereinfachte die Projektleiterin die meisten Texte aus dem Arbeitsheft noch einmal. Die Lernenden wurden auf das Lesen der vereinfachten Texte intensiv vorbereitet. Schwierige und vermutlich unbekannte Wörter wurden zuvor gemeinsam an der Tafel gelesen. Die Lernenden schrieben ihnen unbekannte Wörter in



ihre Wortschatzliste und der Lernende mit dem größeren Wortschatz bekam das **Übersichtsblatt mit Lernwörtern** zum Kapitel (=> Küche Wortschatz), um die Wörter schreiben zu üben und mit ihnen Sätze zu bilden. Der Inhalt des Textes wurde genau besprochen und erst danach der Text gelesen. Die Aufgaben zum Text sollten allein gelöst werden und die Lösungen wurden danach ebenfalls besprochen. Auf diese Weise konnten die Inhalte gut aufgenommen und behalten werden. Außerdem wurde für den Lehrgang das „Bildwörterbuch Gastronomie“ von Langenscheidt gekauft, was sich als sehr nützlich erwies und ständig im Einsatz war. Fachliche Inhalte und Fachwörter wurden anschaulich erklärt, und wenn möglich, mit den eigenen Erfahrungen verknüpft. Die Texte zur Reinigung des Kühlschrankes und der Spülmaschine wurden in der Küche der VHS gelesen. Nach jedem Abschnitt wurde das Gelesene von einem Lernenden direkt an den Geräten erklärt.

Zum Ende eines Kapitels wurde ein selbst entwickelter **Wissenstest** angeboten. Die Teilnahme war freiwillig und sie durften zur Bearbeitung der Aufgaben auch das Arbeitsheft bzw. die vereinfachten Texte benutzen, sollten das aber durch die Notiz „B“ (mit Buch) kenntlich machen. Alle wollten ihr Wissen testen und nur zwei Teilnehmer benutzten das Arbeitsheft als Hilfe (=> Anhang, Abb. 2). Besondere Schwierigkeiten bereitete ihnen ein Aufgabenformat, bei dem Grammatikkenntnisse erforderlich waren, um die richtigen Satzhälften zuordnen zu können. Trotzdem wurden die Wissenstests nicht mehr wesentlich verändert, da der Schwierigkeitsgrad der Aufgaben mit den Aufgaben der Sprachtests auf B1-Niveau vergleichbar ist. Um den Teilnehmenden dennoch steigende Erfolge zu ermöglichen und das vermittelte Wissen zu wiederholen, wurde ihnen zu jedem Kapitel eine Zusammenfassung der wichtigsten Inhalte gegeben. Am Ende eines Kapitels sollten sie überlegen, was sie neu gelernt haben und wie sie das Kapitel fanden. Dazu wurde ein **Reflexionsbogen** zum Ausfüllen erstellt (=> Wissensheft). Die Reflexionsbögen wurden in der Gruppe besprochen und die einzelnen Aussagen an der Tafel gesammelt. So konnten auch Lernende mit eingeschränkter Formulierungsfähigkeit den Reflexionsbogen ausfüllen. Die Teilnehmenden fanden die Kapitel interessant und erinnerten sich gut an einzelne, neue Lerninhalte.

In der **PC-Zeit und Freiarbeitsphase** konnte jeder Teilnehmende aus einem Angebot wählen. Am PC erstellten sie Lebensläufe, schrieben Bewerbungen, zum Teil auch kleine Praktikums- und Urlaubsberichte, übten mit der Lernsoftware Beluga oder mit Schubert-online, hörten sich in der Online-Lernwerkstatt Küche Texte an, spielten ein Lernspiel oder schauten sich einen Info-Film an. Eine Teilnehmerin hatte zuvor noch nie am PC gesessen. Sie übte gern mit Beluga und hat es auf ihren Stick heruntergeladen, um auch zu Hause und nach dem Kurs weiter zu lernen. Ihr wurde auch ein E-Mail-Konto eingerichtet und über „stay with a friend“ konnte eine Person gefunden werden, mit der sie in ihrer Freizeit noch mehr Deutsch lernen kann. Vereinzelt liehen sich die Teilnehmenden Bücher in einfacher Sprache aus, die sie zu Hause lasen. Daneben gab es natürlich auch individuelle Übungsaufgaben.

Förderschwerpunkte, die alle betrafen, wurden oft in der **gemeinsamen Arbeitsphase** am Anfang des Unterrichtes, in Form einer Tafelübung oder auch in Hörübungen, aufgegriffen. Auch einige der zusätzlich entwickelten Arbeitsblätter (=> Küche Wortschatz) wurden in Tafelübungen modifiziert. Die gemeinsame Arbeitsphase wurde ebenso dazu benutzt, um auf die Lesetexte vorzubereiten, Vorwissen durch Fragen zu aktivieren und an der Tafel Übersichten zu erstellen. Zum Lernwortschatz Küche wurden Bild- und Wortkarten laminiert, so dass in der Gruppe damit Memory und Begriffe raten gespielt werden konnte.



In der Gruppe wurde der Wunsch geäußert, mal eine Großküche zu besichtigen, um sich ein genaueres Bild von Geräten und Arbeitsabläufen machen zu können. Das konnte kurzfristig organisiert werden. Im Rahmen der Veranstaltung „Nordwest isst besser“ erhielten die Lernenden eine 90-minütige Führung durch die Großküche der Evangelischen Krankenhaus Service GmbH (eks) in Bad Zwischenahn. Sie bekamen sehr viele Informationen, staunten über die Essensmengen und die Größe der Kochgeräte, waren sehr interessiert und stellten einige Fragen, unter anderem auch, ob sie selbst dort arbeiten könnten.

Gegen Ende des Lehrgangs, im September, machte die Gruppe noch einen Marktausflug. Ziel war es, Obst für einen Obstsalat einzukaufen und diesen anschließend zuzubereiten. Alle Lernenden gingen an den Ständen vorbei und freuten sich, dass sie das Obst und Gemüse benennen konnten. Schwierig fanden sie, aus der Vielzahl der Sorten von Äpfeln und Birnen auszusuchen. Zum Teil hatten sie keine Preisvorstellung. Sie machten auch vorher keine Liste und überlegten erst auf dem Markt, welches Obst sie kaufen wollten. Eine Teilnehmerin wusste nicht, wann Erdbeeren Saison haben und wunderte sich, wie teuer das Obst auf dem Markt war. Sie schien auch nicht gewohnt zu sein, dass man ein Gewicht angibt und nicht den Preis. Sie wollte Trauben für einen Euro kaufen. Zusammen überlegten sie, welche Menge an Obst gebraucht wird und haben das gut abschätzen können. Beim Schneiden des Obstes zeigte sich, wer flinke Hände hatte.



Die Unterrichtszeit war immer knapp bemessen für die Fülle des Stoffes. Einige Teilnehmende hätten gern noch mehr Zeit zum Lernen gehabt und würden gern wieder an so einem Kurs teilnehmen. Ihnen hat der Kurs gefallen.

Einen kleinen Einblick in den Unterricht geben auch die Videofilme zu den Themen „Zucker“ und „Obst und Gemüse“.

Die Ergebnisse

Zu Beginn und am Ende des Kurses füllten die Teilnehmenden einen Fragebogen aus. Enthalten waren unter anderem eine Reihe von Aussagen, was sie gern bezüglich ihrer Schriftsprachkenntnisse verändern möchten bzw. was sich verändert hat (=> Wissensheft). Der Fragebogen wurde in der Gruppe besprochen und ausgefüllt. Zum Lernzuwachs gaben alle an, dass sie viele neue Wörter gelernt haben. Das macht sich zum Beispiel auch beim Fernsehen schauen bemerkbar. Sie verstehen mündlich besser und können auch Texte besser lesen und verstehen. Eine Teilnehmerin erzählte, dass sie aufgrund eines Textes im Arbeitsheft ihre Arbeitsweise bei der Salatzubereitung geändert habe. Eine andere Teilnehmerin berichtete, dass sie sich nun sicherer fühlt, wenn sie sich auf Helferstellen in der Küche bewirbt, weil sie jetzt die Kräuter kennt, auch die verschiedenen Messer und gleich das richtige holen könnte und ihr die Spülmaschine nicht völlig fremd ist. Die Mehrheit traut sich zu, bei der Arbeit etwas aufzuschreiben, aber nicht vor den Kollegen zu schreiben.

Anhand der Oldenburger Diagnostikbögen ist bei vier Teilnehmenden ein geringer Lernzuwachs zu erkennen. Es zeigt sich, dass Lernfortschritte nur langsam sichtbar werden, wenn mehrere Stellen im Wort schwierig und ganz grundlegende Laut-Buchstaben-Beziehungen nicht abgespeichert sind, für die es auch keine Lea-Kann-Beschreibung gibt. So hatten alle Teilnehmenden Schwierigkeiten e und i, o und u, ö und ü zu unterscheiden, was besonders typisch für Migranten ist. Zudem entwickelte eine Teilnehmerin eine Übergeneralisierung von Doppelkonsonanten, während eine andere die Übergeneralisierung abbaute. Beide Phänomene sind Lernfortschritte, die nicht durch eine Lea.-Kann-Beschreibung erfasst werden und sich demnach auch nicht positiv in Zahlen widerspiegeln.

Um größere, sichtbarere Lernfortschritte auf Alpha-Level 2 und 3 zu erzielen, muss grundsätzlich ein längerer Förderzeitraum eingeplant werden.

Regelmäßig wurde im Kurs der Wortschatz erweitert, das Formulieren von Sätzen und insbesondere die Verwendung der richtigen Verb- und Zeitformen geübt. Lernfortschritte dazu wurden nicht gemessen, da zum einen die Lea.-Diagnostik das nicht hergibt und zum anderen Wortschätze immer individuell sind und dementsprechend nur individuell erhoben werden können.

Auswertung der Bilderlisten

Schreiben	**Alpha 1** **24**	**Alpha 2** **20**	**Alpha 3** **11**	**richtige Wörter** **18**
TN 1 Beginn	23	15	6	8
Ende	22	16	9	8
TN 2 Beginn	20	16	6	7
Ende	22	17	8	8
TN 3 Beginn	19	15	10	7
Ende	22	17	10	9
TN 4 Beginn	14	10	2	1
Ende	19	12	3	4
TN 5 Beginn	20	15	4	9
Ende				
TN 6 Beginn	13	13	6	2
Ende				

Von den 6 Teilnehmenden schieden zwei Teilnehmer vorzeitig im August aus. Ein Teilnehmer hatte die Chance auf eine Berufseinstiegsqualifizierung und nahm probehalber am Unterricht der Berufsbildenden Schule teil. Letztlich klappte es nicht mit der Ausbildung, weil er mit dem Gesetz in Konflikt geriet und dadurch den Anschluss verpasste. Er hat aber die Zusage für nächstes Jahr ab dem 01.09.2018 mit der Berufseinstiegsqualifizierung beginnen zu können. Vorab wird er im Mai/Juni noch ein Praktikum absolvieren und seit dem 11.11.2017 arbeitet er stundenweise als Küchenhelfer in einem indischen Restaurant. Der andere Teilnehmer arbeitete bereits als Küchenhelfer und beendete den Kurs vorzeitig, da er aufgrund von Traumata an psychischen Belastungsstörungen litt, was auch durch ein psychologisches Gutachten bescheinigt wurde.

Ein Teilnehmer nahm sehr unregelmäßig am Kurs teil, unter anderem wegen Probearbeiten. Er war bereits am Wochenende als Küchenhelfer tätig und wollte gern einen besseren Job finden. Tatsächlich fand er mit Unterstützung der Projektleiterin einen sozialversicherungspflichtigen Teilzeitjob.

Nur eine Teilnehmerin nutzte die Praktikumszeit und absolvierte ein sehr gutes Praktikum bei Edeka. Sie hat bereits eine Beschäftigungszusage erhalten, nach Beendigung ihres Integrationskurses im März 2018 in der Obst- u. Gemüseabteilung arbeiten und für die Salatbar zuständig sein zu können. In der Zwischenzeit ist sie bereits als Aushilfe in den Ferien tätig.
Während und auch noch nach dem Kurs wurden den Teilnehmenden Stellenangebote vermittelt, woraus sich für eine weitere Teilnehmerin eine sozialversicherungspflichtige Beschäftigung ergab.
Für den 6. Teilnehmer wäre eine weitere Teilnahme an einem Grundbildungskurs sehr sinnvoll gewesen. Er hat im Kurs die Erfahrung gemacht, Lerninhalte bewältigen zu können und Freude am Lernen entwickelt. Viele Maßnahmen vorher hatte er abgebrochen oder mit längeren Krankmeldungen überstanden. Diese Strategie verfolgte er auch am Anfang und erschien sehr unregelmäßig zum Unterricht. Doch die letzten zwei Monate kam er regelmäßig und es zeigten sich Lernfortschritte. Trotz mehrerer Gespräche mit der Jobvermittlerin wurde ihm keine weitere Kursteilnahme genehmigt und stattdessen vereinbart, dass er drei bis vier Bewerbungen im Monat schreiben muss. Der Hinweis, dass er im Kurs bei der Arbeitssuche unterstützt wird und er jederzeit den Kurs beenden könne, blieb unbeachtet. Erst wenn sich bis Januar 2018 keine Beschäftigung ergibt, wird über eine weitere Kursfinanzierung nachgedacht.

Zum Schluss

Das Projekt hat gezeigt, dass es möglich ist, in einem Grundbildungslehrgang ein ganzes Buch zum Thema Küche durchzuarbeiten, ohne dass den Teilnehmenden dabei langweilig wird. Das „Arbeitsheft Küche“ ist anspruchsvoller als das „Arbeitsheft Reinigung“. Die Texte mussten noch einmal vereinfacht werden, damit Migranten in der Lage sind, sie zu verstehen. Auch dann muss für dessen Bearbeitung mehr Zeit eingeplant werden als es für deutsche Muttersprachler erforderlich wäre. Durch den Lehrgang konnte ein Berufswortschatz erworben werden, was den Arbeitsalltag erleichterte und sich sicherlich auch bei einer Beschäftigungsaufnahme günstig auswirkt. Der Lehrgang wird 2018 als AZAV-Maßnahme zertifiziert und soll ab 2019 dauerhaft in das bestehende Programm der VHS Oldenburg übernommen werden. Weiterführende Ansätze wären, einen Aufbaukurs mit den Kapiteln „Warme Küche“, „Lagerung“, „Service“ und vertiefenden Inhalten zum Grundlagenkapitel anzubieten. Ebenso wäre es sinnvoll, die bereits überarbeiteten Texte mit Lernenden zu evaluieren und zu veröffentlichen, so dass die Möglichkeit besteht, innerhalb einer Lerngruppe fachliche Inhalte auf verschiedenen Sprachniveaus zu vermitteln.

Projektleiterin
Nadine Engel

Anhang

Abb. 1: Im Kurs – Was uns wichtig ist

Was uns wichtig ist

Der Kurs ist für euch.
Ihr sollt gern in den Kurs kommen.
Hier ist Platz nicht nur für das Lernen, auch zum Austausch von Problemen.

Es soll gemütlich sein im Kurs.
Ihr dürft euch Tee oder Kaffee machen.
Am besten ist es, wenn sich zwei für die Küche verantwortlich fühlen.
Sie muss immer sauber sein und abgeschlossen werden.

Jeder soll im Kurs Zeit haben zum Lernen.
Ihr seid alle unterschiedlich.
Einmal vom Lernstand her und natürlich auch von eurem Wesen her.
Uns ist wichtig, dass wir alle freundlich und rücksichtsvoll miteinander umgehen.
Rücksichtsvoll heißt auch, geduldig sein, wenn jemand nicht so schnell ist,
zum Beispiel beim Lesen.

Jeder soll sich wohl fühlen im Kurs.
Wir wollen auf keinen Fall, dass jemand Angst hat.
Angst ist ein schlechter Lernbegleiter.
Mit Angst lernt man nicht gut.
Der Kurs soll euch Freude machen.
Niemand muss laut vorlesen oder etwas aufschreiben, wenn er sich nicht traut.
Wir unterstützen euch, aber wir zwingen euch nicht.

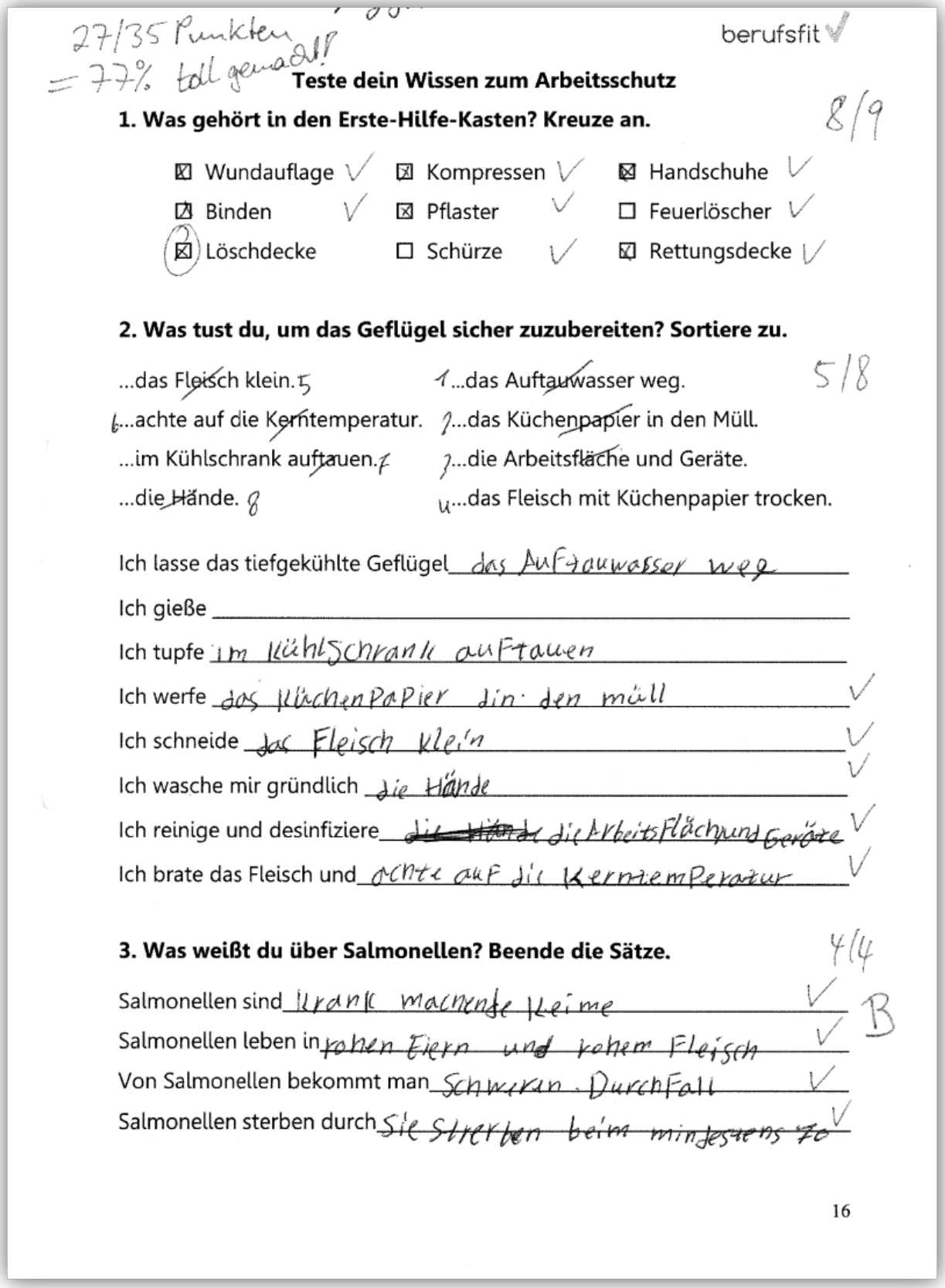
Jeder bekommt Hilfe im Kurs.
Oft ist sofort klar, wo jemand Hilfe braucht.
Aber manchmal sehen wir es nicht.
Dann sagt unbedingt Bescheid.
Wartet nicht und bleibt nicht weg vom Kurs.
Das wäre sehr schade.

Der Kurs wird durch euch lebendig.
Wir wünschen uns, dass alle regelmäßig zum Kurs kommen.
Es macht mehr Freude zu lernen, wenn alle da sind.
Wer krank ist, ruft am Vormittag an.
Ihr könnt auch sonst zu uns kommen, um über Probleme zu sprechen.

Im Kurs geht es um Reinigung.
Jeder von euch bekommt das Buch Lernwerkstatt Reinigung.
Ihr werdet es gemeinsam, Stück für Stück lesen.
Am Anfang überlegt ihr, was ihr schon wisst über Reinigung.
Am Ende könnt ihr schauen, ob ihr mehr wisst als vorher.
Wer mag, kann sich auch selbst testen.
Im Juli könnt ihr ein Praktikum bei einer Reinigungsfirma machen.
Wir kümmern uns darum.

Eure Meinung ist uns wichtig.
Wir wollen wissen, wie euch der Kurs gefällt.
Wir wollen wissen, was ihr interessant fandet oder auch langweilig.
Wir wollen wissen, was euch noch wichtig ist.

Abb. 2: Bearbeiteter Wissenstest



27/35 Punkten = 77% toll gemacht!!

berufsfit

Teste dein Wissen zum Arbeitsschutz

1. Was gehört in den Erste-Hilfe-Kasten? Kreuze an. 8/9

☒ Wundauflage ✓	☒ Kompressen ✓	☒ Handschuhe ✓
☒ Binden ✓	☒ Pflaster ✓	☐ Feuerlöscher ✓
☒ Löschdecke	☐ Schürze ✓	☒ Rettungsdecke ✓

2. Was tust du, um das Geflügel sicher zuzubereiten? Sortiere zu. 5/8

...das Fleisch klein. 5	1 ...das Auftauwasser weg.
6 ...achte auf die Kerntemperatur.	2 ...das Küchenpapier in den Müll.
...im Kühlschrank auftauen. 4	3 ...die Arbeitsfläche und Geräte.
...die Hände. 8	4 ...das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Ich lasse das tiefgekühlte Geflügel das Auftauwasser weg

Ich gieße

Ich tupfe im Kühlschrank auftauen

Ich werfe das Küchenpapier in den müll ✓

Ich schneide das Fleisch klein ✓

Ich wasche mir gründlich die Hände ✓

Ich reinige und desinfiziere ~~die Hände~~ die Arbeitsfläche und Geräte ✓

Ich brate das Fleisch und achte auf die Kerntemperatur ✓

3. Was weißt du über Salmonellen? Beende die Sätze. 4/4

Salmonellen sind krank machende Keime ✓

Salmonellen leben in ~~rohen Eiern und rohem Fleisch~~ ✓

Von Salmonellen bekommt man schweren Durchfall ✓

Salmonellen sterben durch ~~Sie Sterben beim mindestens 70~~ ✓

B

16

berufsfit

Teste dein Wissen zum Arbeitsschutz

5/8

4. Was weißt du über die Hygiene am Arbeitsplatz? Kreuze an.

	☺	☹	
Ich trage in der Küche immer eine Kopfbedeckung.	X		✓
Ich habe immer meine Uhr bei der Arbeit um.		X	✓
Ich wasche meine Hände an einem extra Waschbecken.		X	—
Ich desinfiziere meine Hände nach jedem Arbeitsgang.		X	✓
Ich trage Handschuhe beim Reinigen der Küche.	X		✓
Ich schneide meine Fingernägel kurz.	X		✓
Ich wechsle jede Woche meine Arbeitskleidung.	X		—
Ich wasche die Arbeitskleidung bei 40 °C.	X		—

5/6

5. Was weißt du noch? Beantworte die Fragen.

Was ist beim Heben von schweren Sachen zu beachten? 2/2 B

Rücken grade lassen Gewicht nah am Körper halten

Was muss eine Küchenhilfe tun, wenn sie Durchfall hat? 1/2

zu hause bleiben und zum Arzt gehen

Was hilft bei leichten Verbrennungen? 1/1

Erste Hilfe Kasten die Salbe

man Sofort mit fließend kaltem wasser

Wie löscht man einen Fettbrand? 1/1

löschdecke benutzen