

# Alice-Salomon-Schule

Standort Neuwied

Standort Linz/Rhein





Wer sind wir?

Hier erhalten Sie einen Einblick in unsere  
Fachpraxisräume!



In Alice`s Café  
und Restaurant  
erhalten Sie liebevoll  
zubereitete Speisen, belegte  
Brötchen und Kuchen.





In einem liebevoll gestaltetem Ambiente.....



und in einer sauberen, dekorativen Wohlfühlatmosphäre.

# TEXTILPFLEGE



# Versorgung und Betreuung



# BERUFSVORBEREITUNGSJAHR



„Rund um den Apfel“

von der Ernte bis zum Apfelkuchen

# BERUFSVORBEREITUNGSJAHR-KARNEVALSBUFFET

## Das Berufsvorbereitungsjahr soll den Lernenden

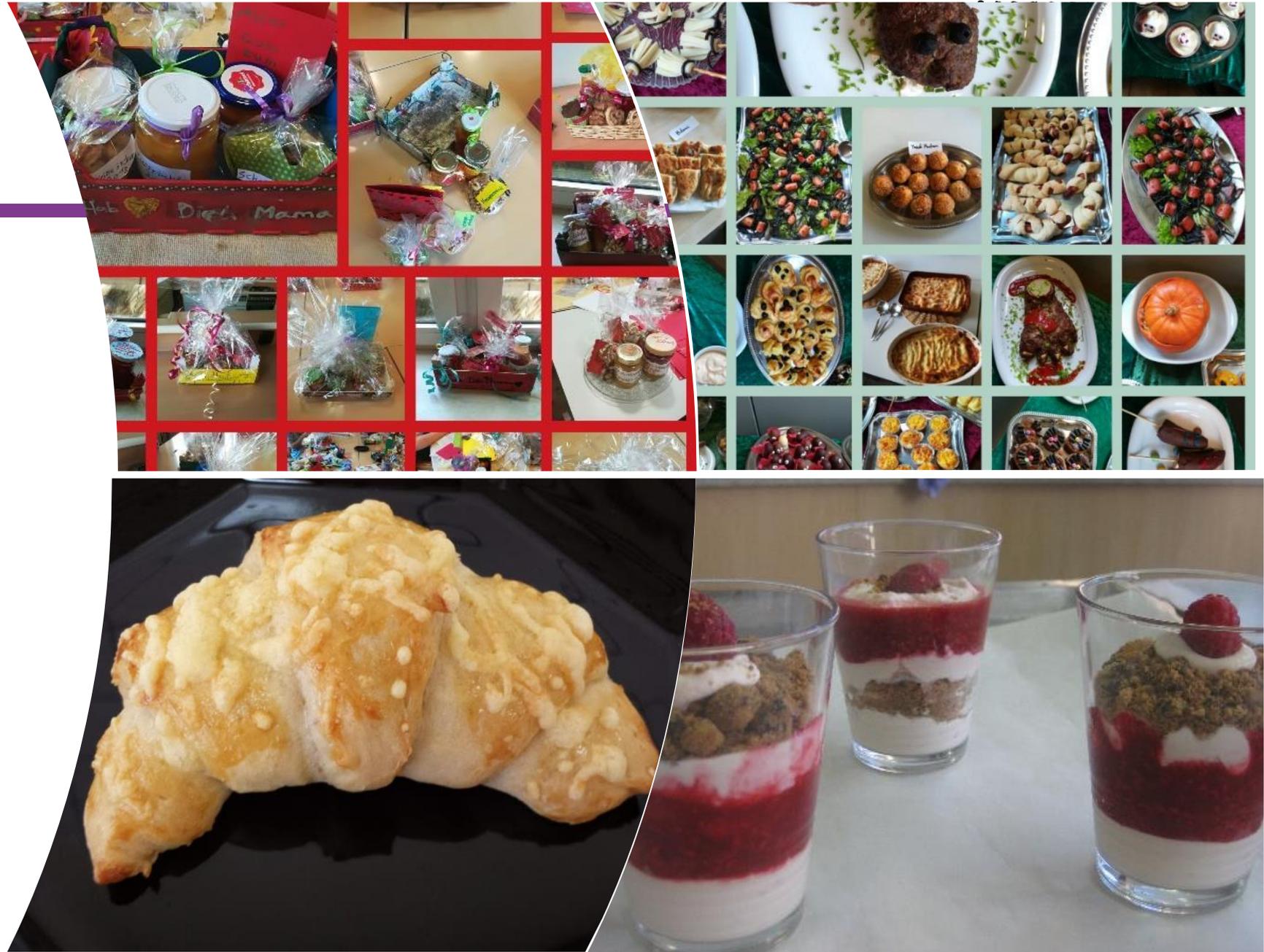
- den Erwerb der Berufsreife ermöglichen.  
(dem Hauptschulabschluss gleichgestellt)
- die individuelle und ganzheitliche Entwicklung der Persönlichkeit fördern.
- projektorientiertes und fächerübergreifendes Lernen ermöglichen.



# BERUFSFACHSCHULE 1

## ERNÄHRUNG HAUSWIRTSCHAFT

- 1-jährige fachliche Grundbildung
- Voraussetzung für BF2 (Sek1)
- Abwechslungsreiche Fachpraxis
- Verknüpfung mit der Theorie
- Betreuung durch kleine Lehrerteams
- Individuelle Förderung zur beruflichen Handlungskompetenz
- 4-wöchiges Berufspraktikum



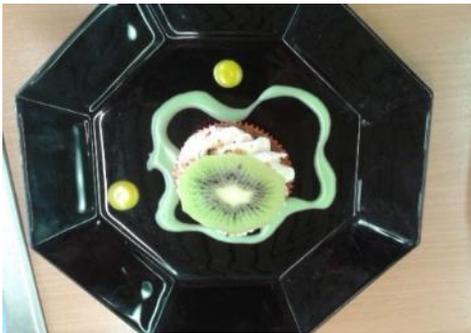
# HÖHERE BERUFSFACHSCHULE

## ERNÄHRUNG UND VERSORGUNG HBFEV

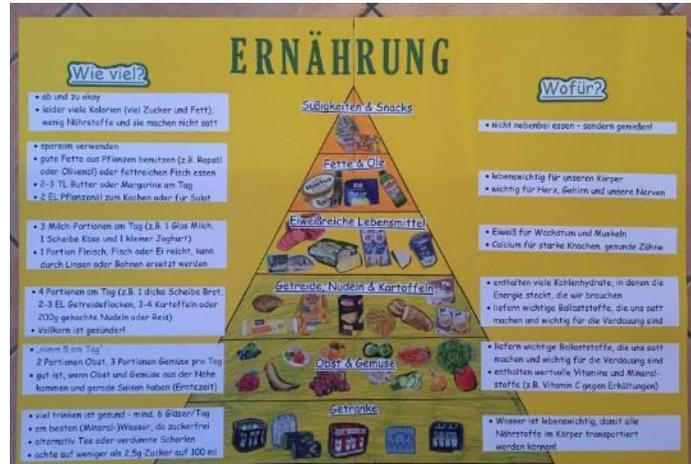
drei mögliche Abschlüsse:

- Abschluss zum/r staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Assistenten/tin
- Abschluss zum/r staatlich geprüften Hauswirtschafter/in  
(= dreijährige Berufsausbildung)
- Fachhochschulreife

# Höhere Berufsfachschule Ernährung und Versorgung



# BERUFSSCHULE HAUSWIRTSCHAFT



- Duale Ausbildung in einem Betrieb und Schule
- Ausbildung zu(r)m staatlich geprüften HauswirtschafterIn

# AUSBILDUNG IM GROßHAUSHALT



# HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSLEITERINNEN

**Lust auf mehr?**

**Lust auf Arbeiten für und mit Menschen?**

**Lust auf Führungsposition in der mittleren  
Managementebene im Dienstleistungsbereich Hauswirtschaft?**

**Mitarbeiter führen**

**Selbst ausbilden und die Ausbildung überwachen**

**Herausforderungen annehmen und bewältigen**

**Arbeitsprozesse managen und organisieren**

**Weiterbildung in der Hauswirtschaft:**

**berufsbegleitender Bildungsgang zur Hauswirtschaftlichen  
Betriebsleiterin bzw. zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter.**

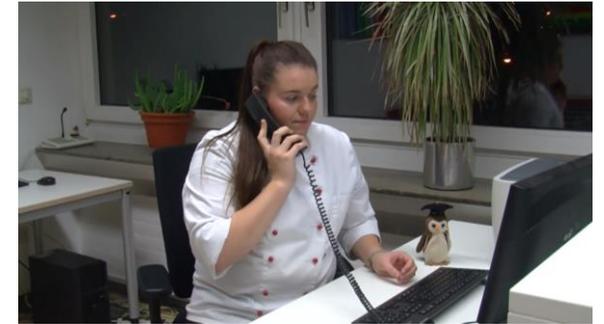


# HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSLEITERINNEN

**Machen Sie sich fit und übernehmen Sie Leitungsaufgaben im hauswirtschaftlichen Bereich als Gesamt- oder Bereichsleitung (Verpflegung, Service, Hausreinigung, Textilbereich...)**

**In den Modulen lernen Sie**

- **Arbeit in der digitalen Welt zu organisieren.**
- **Ihre Funktion als AusbilderIn kennen und Sie erlangen die Ausbildereignung für den betrieblichen Teil der Hauswirtschafter-Ausbildung.**
- **Personalbedarfe zu planen, Personal zu organisieren (z.B. Urlaubs-/Dienst-/Einsatzpläne).**
- **betriebswirtschaftliches Denken.**
- **das Erstellen von hauswirtschaftlichen Dienstleistungskonzepten und die Qualitätssicherung sicher zu handhaben.**
- **Ihr Vorhaben zu planen, zu strukturieren und zu einem Abschluss zu bringen.**



# KOOPERATIONEN IN DER HAUSWIRTSCHAFT

BVJ HAUSWIRTSCHAFT/ ERNÄHRUNG ASS & BVJ  
RAUMGESTALTUNG/WIRTSCHAFT BBS DIEZ

## Halloween: "Süßes oder Saures?"



Schüler des Berufsvorbereitungsjahrs der Diezer Nicolaus-August-Otto-Schule haben in Zusammenarbeit mit der Berufsschule in Linz ein besonderes Kochbuch erarbeitet. Foto: NAOS Diez

### Leckeres aus der „Gruselbar“

So wurde von NAOS-Schülern ein Kochbuch für Halloween zusammengestellt

Diez. „Süßes oder Saures?“ – beides gab es für die Klasse des Berufsvorbereitungsjahrs (BVJ) 19c der Diezer Nicolaus-August-Otto-Schule kürzlich in der Alice Salomon-Schule in Linz. Oktober ist Halloween-Zeit und Zeit der Vorbereitung für großartig-schöne Motto-Partys, bei denen auch das lässliche Witz nicht vernachlässigt werden darf.

In einem gemeinsamen schul- und lerngruppenübergreifenden Projekt erließen die Klassen aus Diez mit Schwerpunkt Fachtechnik Raumgestaltung/Wirtschaft, sowie das BVJ Hauswirtschaft aus Linz gemeinsam ein Kochbuch mit Fingerfood Rezepten für ein Halloween-Partybuffet. Unter dem Titel „Gruselbar“ entsteht in Kooperation der beiden Schulen und Lerngruppen ein Kochbuch mit sieben Fingerfood Rezepten aus den Kategorien „Süßes“ und „Saures (Herzhaftes)“. Einige der großartigen Rezepttitel lauten „Kürbis im Kürbis“, „Pizza Kotza“, „Pudding-Gäbber“ und weitere spannende Rezepte, die in dem entstehenden Kochbuch präsentiert werden. Die Linzer Schüler haben die Rezepte ausgewählt und zusammengestellt. Die Diezer stellen die einzelnen Rezeptseiten in Halloween-Designs grafisch aus. Die Linzer hielten gemeinsam mit ihrer Fachpraktiklehrerin Christiane Stinner zu einer Verkostung der für das Kochbuch ausgewählten Rezepte eingeladen.

Die Diezer Schüler wurde mit einem Halloween-Fingerfood-Buffet empfangen – welches von ihnen vorab für die Rezeptseiten fotografiert und im Anschluss gemeinsam den Linzern vermiselt werden konnte. Dabei gab es eine Rückmeldung zu Motivwahl, Farbgestaltung und Seitenlayout, wonach die grafischen Entwürfe bei Bedarf modifiziert und ausgearbeitet werden sollen. In etwa drei Wochen soll das Kochbuch „Gruselbar“ als PDF-Dokument online auf den Internetseiten der beiden Schulen gehen.

Neben den fachlichen Kompetenzen, die beide Lerngruppen auf ihren jeweiligen Gebieten sammeln konnten, stand im Fokus des Projektes – lerngruppenübergreifend zu arbeiten und zu kommunizieren. Diese schul- und lerngruppenübergreifende Projektkooperation soll auch künftig unter neuen Themen, wie „Kreiere in Diez“ fortgesetzt und durch einen Besuch des Linzer Berufsvorbereitungsjahrs in Diez ergänzt werden. Die Diezer Schüler dankten Christiane Stinner und dem BVJ Linz für die Einladung und die Verkostung sowie Sigrid Schubert, Klassenlehrerin des BVJ Diez und Schulformkoordinatorin Berufsvorbereitungsjahr für die Organisation und Begleitung der Fahrt nach Linz.



# KOOPERATION HBFEV MIT DEM WELTLADEN LINZ

## Gleiche Chancen durch Fairen Handel

Besondere Aktionen im Raum Neuwied im Zeichen der Fairen Woche

REGION. Die Faire Woche findet von Freitag, 13. September, bis Freitag, 27. September, bundesweit mit mehr als 2000 Veranstaltungen statt. Es ist die größte Aktionswoche zum Fairen Handel in Deutschland und wird seit 2001 jedes Jahr in den letzten zwei Septemberwochen durchgeführt. Auch in Neuwied bieten die Steuerungsgruppen des „Fairtrade-Landkreises“ und der „Fairtrade-Stadt“ einige Aktionen an.



So beteiligt sich der Weltladen Linz gleich mit zwei Aktionen an der Fairen Woche. Am Samstag, 14. September (10 - 13 Uhr), wird es ein kostenloses „Faires Frühstück“ auf dem Platz vor der Sparkasse geben. Es ist eine gute Gelegenheit, lecker zu frühstücken und die fair gehandelten Produkte des Weltladens kennenzulernen.

Im Kino Neuwied wird am Mittwoch, 18. September (20 Uhr), im Rahmen des MinsKI der Film „Fair Traders“ gezeigt. Am darauf folgenden Donnerstag, 19. September (18 Uhr), ist der Film auch im Cine5 Kino Asbach zu sehen.

Am Samstag, 21. September (10 Uhr), treffen sich alle Interessierten im Innenhof des food hotels in Neuwied

In diesem Jahr wird von Schülern der Alice-Salomon-Schule das Mittagessen zubereitet, das im Anschluss an den ökumenischen Gottesdienst in der ev. Kirche Linz, im Saal des Katharinenhofes angeboten wird.

Foto: Hans-Joachim Schmit

(Langendorfer Straße 155) für einen konsumkritischen Stadtrundgang. Dieser führt zu Geschäften und Lokaltäten in der Neuwieder Innenstadt, die sich mit regionalem, nachhaltigem und/oder fairem Konsum auseinandersetzen. An drei Stationen (food hotel, Bäckerei Geisen und EineWelt-Laden) berichten die jeweiligen Akteure über ihr Engagement. Hier ist eben-

falls eine Anmeldung bis Mittwoch, 18. September, per E-Mail an [alinke@neuwied.de](mailto:alinke@neuwied.de) erforderlich. Ein ökumenischer Gottesdienst in der evangelischen Kirche Linz findet dann am Sonntag, 22. September (10 Uhr), zum Thema Geschlechtergerechtigkeit. Im Anschluss ist die Bevölkerung in den Saal des Katharinenhofes zum Mittagessen eingeladen. Das Essen wird

in diesem Jahr von Schülern der Alice-Salomon-Schule, Klasse 18 und 19, der höheren Berufsschule für Ernährung und Versorgung, zubereitet.

Am Donnerstag, 26. September (19 Uhr), referiert im Außerschulischen Lernort Linkenbach (Deponiestraße) Sabine Ferenschild (Südwind) über „Wie sehen die Arbeitsbedingungen der textilen Ketten aus und wel-

### Pressemitteilung vom 20.09.2019 (Weltladen Linz am Rhein)

**Sonntag, 22. September, 10 Uhr, Ökumenischer Gottesdienst in der evang. Kirche Linz**

Im Mittelpunkt des Gottesdienstes, der von Mitarbeiter\*innen des Weltladens Linz zusammen mit der evang. und kath. Kirchengemeinde gestaltet wird, steht das Jahresthema der Fairen Woche, „Geschlechtergerechtigkeit“.



Im Anschluss an den Gottesdienst findet im Katharinenhof ein gemeinsames Mittagessen statt, zu dem in diesem Jahr Schüler\*innen der Alice-Salomon-Schule Linz mit ihrem Mobilien Kochstudio unter der Leitung ihrer Lehrerin Daniela Haase einladen.



# KOOPERATION HBFEV MIT DEM ROTEN KREUZ

## Altkleiderprojekt der HBFEV

**Umweltbewusst und nachhaltig Handeln – wir setzen es im Unterricht im um!**



In unserem Unterricht sammelten wir noch tragbare Kleidungsstücke von SchülerInnen und Lehrkräften, die diese zu Hause aussortiert hatten.

Anschließend wurden die Kleider gewaschen, gebügelt, gefaltet, verpackt und als Spende zur Kleiderkammer des Roten Kreuzes in Unkel gebracht.

So verbanden wir unser praktisches Lernen im Bereich Wäscheversorgung mit einem guten Zweck.

## WELCHE BILDUNGSGÄNGE BIETET DIE ASS IM BEREICH HAUSWIRTSCHAFT AN



- Berufsvorbereitungsjahr Ernährung/ Hauswirtschaft (1 Jahr)
- Berufsfachschule 1 Ernährung/ Hauswirtschaft (1 Jahr)
- Berufsfachschule 2 Ernährung/ Hauswirtschaft (1 Jahr)
- Höhere Berufsfachschule Ernährung und Versorgung (2 Jahre)
- Berufsschule Hauswirtschaft (3 Jahre)
- Weiterbildung Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (3 Jahre)