

SUSANNAS BRIEF

Syga-Award | Essen für alle | SES-Spendenaktion



*Liebe Kolleg*innen, Mitarbeiter*innen und Schüler*innen der „Susanna“,*

denken Sie immer daran:

„Die schönste Zeit im Leben sind die kleinen Momente,

in denen Du spürst, Du bist zur richtigen Zeit am richtigen Ort.“

(Sprichwort - Unbekannt)

Ihre Monika Barz

- Schulleiterin -



Die AG Demokratische Schulentwicklung informiert

In diesem Schuljahr hat sich die AG mehrere Male getroffen, um u.a. unseren pädagogischen Tag der letzten Vorbereitungswoche auszuwerten und Rückschlüsse für das weitere Vorgehen daraus zu ziehen. Die sich dabei eröffneten Themenfelder möchten wir gern mit dem Kollegium weiter bearbeiten.

Wir konnten ein neues aktives Mitglied, Frau Habelt, in unserer Runde begrüßen. Auch der Austausch mit der Schülervertretung und der Schulleitung erfolgte regelmäßig. Mehrere Mitglieder der AG haben sich gegenseitig hospitiert. Die Formulare werden nun überarbeitet und demnächst über die LernSax-Gruppe „Kollegium“ zur Verfügung gestellt. Wir können Ihnen nur empfehlen dieses einfach umzusetzende Tool zu verwenden, da Sie so ganz einfach eine schnelle und wichtige Rückmeldung bekommen, um den eigenen Unterricht zu optimieren. Außerdem lässt sich so auch der wertschätzende Umgang im Kollegium befördern. Herr Rümpel steht für Anregungen, Fragen und erste Hospitationen gern zur Verfügung. Sprechen Sie ihn einfach an.

Teilen Sie uns gern Ihre Erfahrungen mit dieser Methode mit!

SES bäckt und spendet für die Ukraine

Über mehrere Wochen hinweg haben Freiwillige Kuchen gebacken und in den Frühstücks- und Mittagspausen gegen eine Spende an die hungrigen Mäuler ausgegeben. Die Einnahmen der Kuchenbasare haben alle Erwartungen übertroffen. Insgesamt konnten 1815 € eingenommen werden. Die Spenden wurden an die *Aktion Deutschland hilft-Nothilfe Ukraine* weitergereicht. Die Initiatorin und Organisatorin dieser Aktion, Frau Zuckerriedel, sagt zu diesem Ergebnis: „Ich bin von der Hilfsbereitschaft überwältigt. Sowohl Lernende als auch Lehrende der SES haben sich hier aktiv eingebracht und diesen Basar zu einer erfolgreichen Veranstaltung werden lassen.“



Der 12. SYGA-Award an der Susanna-Eger-Schule



Am 08.03.2022 fand in der SES der „12. Sächsische Azubi-Award der Systemgastronomie“, die Sächsische Landesmeisterschaft der Auszubildenden des Berufsbildes „Fachmann/-frau für Systemgastronomie“ statt. Veranstaltungsorte dieses Leistungsvergleiches waren unsere Lehrrestaurants und eine der Lehrküchen. Als Teilnehmer dieses Wettbewerbes hatten sich jeweils die drei besten Auszubildenden aus Dresden, Chemnitz und Leipzig qualifiziert. Mit viel Engagement und materiellem Aufwand wurden die Restaurants für diesen Wettbewerb sehr dekorativ und werbewirksam gestaltet.

Die Teilnehmer konnten von 8.00 Uhr bis 16.15 Uhr in den Lehrrestaurants und der Lehrküche ihre theoretischen und praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten vor einer Jury, bestehend aus Mitgliedern aus Dresden, Chemnitz und Leipzig unter Beweis stellen und somit den 12. Sächsischen Meister in ihrem Berufsbild ermitteln. Ab 17.00 Uhr begann für alle Beteiligten und ausgewählte geladene Gäste der öffentliche Teil der Veranstaltung. Nach dem Empfang der Gäste mit einem Glas Sekt erfolgte die Begrüßung durch das Jurymitglied und Mitorganisator Oliver Schütze und die Schulleiterin der Susanna-Eger-Schule, Frau Barz. Es gab für die Teilnehmer, Jurymitglieder und Gäste die Gelegenheit, sich an den Büfetationen mit Fingerfood und Getränken im Restaurant zu bedienen.



1. Platz: Leon Proskawetz
„Bäckerei Claus“, Coswig

2. Platz: Saskia Wittig
Domino Pizza/HP Thomas & Felix Müller
OHG, Chemnitz

3. Platz: Sophie Hoyer
DB Fernverkehr AG, Dresden

Höhepunkt der Veranstaltung war die abschließende Siegerehrung. Dabei wurden die Leistungen aller Teilnehmer entsprechend gewürdigt. Vertreter der Jury, der Schulleitungen und des DEHOGA-Sachsen e.V. übergaben den Teilnehmern die Pokale, Urkunden, Sachpreise sowie Blumensträuße. [OS]

„Ihh, das ess ich nicht“

... war zu hören, als es um eine besondere Verkostung ging. Es gab Insekten zum Probieren! Aber wieso? Im März/April befasste sich die BG211 mit dem Thema "Essen für alle".

In diesem Zusammenhang wurden 6 Plakate erarbeitet, welche ihr im Foyer Haus B entdecken könnt, die Lösungsansätze zum Thema: „Wie kann man das auch im Kleinen anfangen das große Problem Hunger in der Welt zu lösen?“ darstellen.

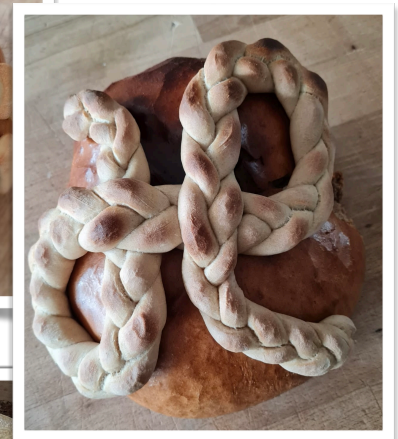
Eine Gruppe beschäftigte sich mit dem Aspekt "Insekten als Nahrungsmittel

der Zukunft". Und da passte es gut, eben jene zu probieren. So gab es geröstete Grillen, Schokolade mit Mehlwürmern und Proteinriegel mit Buffalowürmern. Während manche beherzt zu und einige kauten mit „spitzen Zähnen“. Die Grillen kosteten etwas Überwindung, weil man sie als Ganzes verzehrte, waren aber doch schmackhaft („fast wie Chips“). Die Mehlwürmer konnte man von der Schokolade kratzen („so geht es besser“) und beim Proteinriegel gingen die Würmer absolut unter („die schmeckt man gar nicht“). Am Ende war man sich einig: es war mal spannend, es auszuprobieren“ und „kann man essen, muss man aber nicht!“ [HB]



BÄ19A bereiten sich mit Brotprojekt auf die Abschlussprüfung vor

Die Lernenden der BÄ19A erstellten eine Konzeption zu einer eigens erdachten Marketingidee über das Thema „Brot“. Neben dem Erstellen von Flyern, Werbepostern, Kalkulationen und vielem mehr wurden auch Schaubrote hergestellt. Hier war der Kreativität keine Grenze gesetzt. Wir wünschen der BÄ19A viel Erfolg bei den anstehenden Abschlussprüfungen!



Die Referendarin stellt sich vor

Seit dem 01.03.2022 hat das Kollegium der SES ein neues Mitglied. Janine Nuxoll ist Referendarin für LEH und WiSo und stellt sich hier kurz vor.

Wie ist dein bisheriger Eindruck von der SES?

Trotz der kurzen Zeit habe ich schon einiges an der SES kennen lernen dürfen. Von der Hauskatze über die neue Ausstattung der Praxisräume, das Museum, das historische Kaffee und natürlich die Klassenräume. Mein bisheriger Eindruck ist sehr positiv. Ich fühle mich sehr willkommen sowohl von Seiten der Schüler*innen sowie von dem Kollegium und der Schulleitung.

Wie gefällt es dir in Leipzig? Du bist ja für dein Referendariat extra hergezogen.

Leipzig gefällt mir sehr gut. Ich genieße den Frühling in dieser sehr grünen Stadt. Es findet sich in jeder Ecke ein Park zum verweilen und Sonne tanken. Es gibt für mich natürlich noch viel zu entdecken und über den ein oder anderen Insider-Tipp bin ich sehr dankbar.

Auf welche Herausforderung freust du dich am meisten?

Ich freue mich am meisten auf die Herausforderung die Theorie aus dem Studium und die Praxis in der Schule zu verknüpfen, daran zu wachsen und am Ende einen guten, ansprechenden und wertvollen Unterricht für die Schüler*innen zu gestalten.



Sport frei - Volleyballturnier der SES

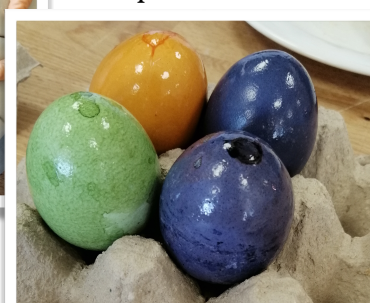
Pro Turnus konnten nun endlich die schon zur Tradition gewordenen Volleyballturniere der SES nachgeholt werden. Mit viel Eifer und Siegeswillen trugen die Klassen das Turnier aus. Wir gratulieren den Klassen KÖ19A, KÖ21B, KÖ21C zum jeweils ersten Platz! Verbunden mit der Urkunde wurde den Klassen eine leckere Biskuitrolle aus unserer Backstube überreicht. Herzlichen Glückwunsch zum Sieg und einen herzlichen Dank in die Backstube für diese Schlemmerei.



Das Kollegium bildet sich fort

Ende März setzten sich interessierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der SES intensiv mit dem Thema Ostern auseinander. Neben der Antwort auf die Frage, wo liegt der Ursprung des Osterfestes liegt, wurde es auch praktisch in der Backstube. Typische österliche Backwaren wie ein Hefezopf wurden von allen selbst geflochten. Auch das Färben von

Eiern mit natürlichen Farben stand auf dem Plan. Zu guter Letzt wurde noch Eierlikör selbst produziert.



18. Regionalmeisterschaften der Gastgewerblichen Berufe im Regierungsbezirk Leipzig

Am 06.04.2022 wurden in der Susanna-Eger-Schule aus dem Kreis der besten Auszubildenden des zweiten Ausbildungsjahres in den Ausbildungsberufen Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Köche die Sieger und Platzierten im fairen Wettkampf ermittelt.

In dem dreistufigen Wettbewerb wurden Kenntnisse der Warenerkennung, der Fachtheorie und Fachpraxis der entsprechenden Berufsgruppe geprüft. Im Kreis der Ausbilder wurden die Leistungen entsprechend gewürdigt. Die Ausrichter des Leistungsvergleiches, die DEHOGA Sachsen, der Internationale Kochkunstverein zu Leipzig, Lichtenauer und die Susanna-Eger-Schule erlebten ein hohes fachliches Niveau unter den teilnehmenden Auszubildenden. [MB]



Die drei Erstplatzierten in ihrem Ausbildungsberuf sind:

Restaurantfachleute: Lisa-Marie Michallok (Hotel Westin)

Hotelfachleute: Bastian Lindner (Succes Hotel Management GmbH)

Köche: Alexander Schramm (Herbert Englert GmbH)

Die Vereinten Nationen zu Gast im Unterricht

Die Klasse BG211 wurde am 27.04 von einer Teamerin des Programms „Die UN im Unterricht“ besucht. In 90 Minuten wurde der Klasse der Aufbau der Vereinten Nationen, ein Überblick über die Funktionen, Maßnahmen und Mitgliedsstaaten vermittelt. Es gab eine kleine Gruppenarbeit mit anschließender Diskussionsrunde. Zum Abschluss wurde sehr engagiert Kahoot gespielt, um auf das Podest klettern zu dürfen.

Wir sagen vielen Dank für den informativen und spannenden Besuch!

