

**Dienststelle Berufs- und Weiterbildung
Schulische Bildung**

Berufspraktikum in Dänemark, 5. - 18. Februar 2023

Fünf Lernende von den Berufen Bäcker-Konditor-Confiseur und ein Fleischfachmann des BBZW, Willisau, haben das Angebot ein Praktikum von zwei Wochen am Techcollege in Aalborg angenommen.

Am 5. Februar 2023 starteten diese sechs Berufsleute ihre selbstorganisierte Reise nach Aalborg. Dort angekommen, wurden sie herzlich von der vor Ort zuständigen Person Dorthe empfangen.

Am Montag, 6. Februar starteten sie zusammen mit ihren dänischen Berufskollegen den Unterricht im Techcollege. Dänisch und Englisch war die Unterrichtsprache, das Handwerk das gleiche, die Produkte neu. Was theoretisch besprochen wird, kann in der grossen Backstube und den Demoräumen der Metzgerei gleich umgesetzt werden. Erfahrungen und Wissen werden mit den dänischen Studenten ausgetauscht. In der zweiten Woche konnten die «Swiss»-Lernenden für einen Tag mit ihren dänischen Kollegen in ihren Ausbildungsbetrieb und lernten so den Alltag ihrer Berufskollegen kennen.



Im Techcollege arbeiten die Lernenden mit ihren dänischen Kollegen und stellen typisch dänische Produkte her, die zum Teil verkauft werden oder in die interne Kantine kommen.



Lehrer Jesper erklärt, wie die dänischen Cremekuchen hergestellt werden.



Dänisch – schweizerische Klasse in der Backstube, Techcollege, Aalborg mit den dänischen Lehrpersonen, Jesper und Siggie (links & rechts aussen)



Mäni Furrer und Trudi Müller (links & rechts aussen), in einem der Lehrbetriebe, die die Lernenden besuchen konnten.

Auch der Fleischfachmann Jeremias konnte sein Fachwissen unter Beweis stellen und kochte mit seinen Berufskollegen eine typische schweizerische «Bernerplatte», die im Hauseigenen Laden verkauft wurde.



«Die Leute in Dänemark sind alle sehr offen, freundlich und sprechen sehr gut Englisch. Man konnte so schnell neue Kontakte knüpfen.

Auch in der Schule, welche vergleichbar mit dem ÜK hier in der Schweiz ist, waren alle sehr hilfsbereit und lernfreudig. Es war sehr spannend zu sehen wie das Handwerk teilweise sehr ähnlich, aber auch extrem unterschiedlich zu unserem Handwerk hier in der Schweiz ist.

Schön fand ich das wir durch die verschiedenen Arbeitsweisen voneinander lernen und profitieren konnten. Dort haben sie auch ein ganz anderes Bildungssystem. Sie gehen anfangs zwanzig Wochen in die Schule und müssen dann anschliessend einen Test bestehen. Danach haben sie vier Wochen Schule und dann arbeiten sie für fast ein Jahr. Insgesamt haben sie während ihrer Ausbildung fünfmal vier Wochen Schule. Am meisten ist uns aufgefallen, dass sie dort viel mit Margarine anstelle von Butter arbeiten und dass sie geschlagenen Rahm lieben.

Während dem Unterricht haben wir in Gruppen zusammengearbeitet und verschiedene traditionelle dänische Torten und Gebäcke hergestellt. Ich finde, das Auslandspraktikum war eine mega tolle Erfahrung, beruflich sowie auch persönlich.»

Auszug aus dem Erfahrungsbericht von Felina Bachmann

Zusammenarbeit zwischen dem BBZW, Willisau & dem Techcollege, Aalborg

Trudi Müller, Fachbereichsleiterin Lebensmittel und Mäni Furrer, Fachkundelehrperson Fleischfach, waren vom 6. -10. Februar ebenfalls am Techcollege, wo sie sich mit ihren dänischen Berufskollegen gemeinsam über Fachmaterialien und Lehrmethoden austauschen konnten sowie Einblick in den Schulalltag am Techcollege und in zwei dänische Lehrbetriebe erhielten.

Ein Monat später besuchten die zwei Bäcker-Konditorlehrpersonen, Jesper und Siggie, das BBZW in Willisau.

Die Zusammenarbeit zwischen den beiden Institutionen ist für alle Beteiligten sehr bereichernd. Aus diesem Grund sind jetzt schon weitere Projekte geplant.