Werkschule Bremen

Schuljahr 2011/2012

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds
»Investition in Ihre Zukunft«

Die Senatorin für Bildung und Wissenschaft

Freie Hansestadt Bremen

Inhaltsverzeichnis

3 Vorwort der Senatorin
4 Lernen soll Spaß machen - Dreijähriger Bildungsgang
5 Alle Wege sind offen - Nach der Werkschule
6 Kürbisbrot und Rechenaufgaben - Ein Besuch in Blumenthal
12 „Wir gehen andere Wege“ - Interview mit Dr. Grams
15 Die Werkschule in Stichworten - Kurz und bündig

16 Werkschulen in Bremen - Übersichtskarte
17 Werkschule Blumenthal
18 Werkschule Vegesack
19 Werkschule Burg-Grambke
20 Werkschule Oslebshausen
21 Werkschule Walle
22 Werkschule Mitte
23 Werkschule Neustadt
24 Werkschule Huchting
25 Werkschule Hemelingen
26 Werkschule Osterholz

27 „Handmade“ - Produkte aus den Werkschulen
30 So bewirbst du dich richtig
31 Impressum

An alle Eltern, Schülerinnen und Schüler

Vorwort der Senatorin

Seit Schuljahresbeginn 2009/2010 gibt es in Bremen ein neues Bildungsangebot. An sechs Standorten Berufsbildender Schulen über die Stadt verteilt haben wir Lerngruppen eingerichtet, die in einem dreijährigen Bildungsgang von Klasse 9 bis Klasse 11 zum Abschluss der Berufsbildungsreife führen. Das Werkschulprojekt erreicht bereits 245 Schülerinnen und Schüler. Sie erstreben einen Schulabschluss und erhalten bei entsprechender Leistung im Anschluss daran ein betriebliches oder schulisches Ausbildungsplatzangebot.

Wir werden zum Schuljahr 2011/2012 bereits den 10. Standort einrichten. Mit europäischen Mitteln bauen wir einen Bildungsgang auf, der das Lernen und Arbeiten im Team in den Vordergrund stellt. Gemeinsam sollen die Schülerinnen und Schüler des Werkschulprojektes Produkte und Dienstleistungen erstellen.

Der Besuch des Werkschulprojektes ist freiwillig, man muss sich darum bewerben. Es wird in kleinen Gruppen in modernen Werkstätten und außerhalb der Schule gearbeitet. Ziel ist, dass Schülerinnen und Schüler neue Motivation für ihren späteren Lebensweg erhalten. In den Werkschulprojekten sind nicht nur Lehrerinnen und Lehrer tätig, sondern auch Lehrmeisterinnen und Lehrmeister, Handwerkerinnen und Handwerker, Künstlerinnen und Künstler sowie Sozialpädagoginnen und Sozialpädagogen. Das Werkschulprojekt orientiert sich an einem äußerst erfolgreichen Modell in Bremerhaven. Die dortige Werkstattschule hat im Dezember 2008 den Deutschen Schulpreis der Robert-Bosch-Stiftung errungen.

Ich habe in Bremen bereits Werkschulstandorte besucht und von Schülerinnen und Schülern positive Rückmeldungen erhalten. Diese Broschüre enthält Informationen über das Werkschulprojekt in Bremen, die Standorte und das Anmeldeverfahren. Ich wünsche den Schülerinnen und Schülern, die sich bewerben, viel Erfolg.

Renate Jürgens-Pieper

Renate Jürgens-Pieper

Bremen, im Februar 2011

Senatorin Renate Jürgens-Pieper mit dem Werkschulteam Blumenthal.

Dreijähriger Bildungsgang

Lernen soll Spaß machen

Ziel des Bremer Schulentwicklungsplans ist es unter anderem, alle Schülerinnen und Schüler mit ihren Fähigkeiten und Kenntnissen dort „abzuholen“, wo sie in ihrer Entwicklung gerade stehen. Ein Baustein, um dieses Ziel zu erreichen, ist der Bildungsgang Werkschule. Wir wollen zeigen, dass Lernen nicht nur anstrengend sein muss, sondern auch Spaß machen kann.

Die Werkschule ist gedacht für Schülerinnen und Schüler, denen das theoretische Lernen nicht so leicht fällt und die mehr Zeit zum Lernen brauchen, die aber gerne praktisch arbeiten und über diese Herangehensweise notwendiges Wissen eher erlangen. Viele Projekte werden außerhalb der Schule stattfinden.

In der Werkschule sind nicht nur Lehrerinnen und Lehrer für die Schülerinnen und Schüler zuständig; das Betreuungsteam besteht auch aus Sozialpädagoginnen und Sozialpädagogen und Lehrmeisterinnen und Lehrmeistern. Außer der praktischen Arbeit in Projekten werden in allen Werkschulen auch Praktikumsplätze vermittelt. Die Schülerinnen und Schüler lernen im Laufe der drei Jahre ihre Stärken und Schwächen kennen und sollen eine Vorstellung davon entwickeln, was sie nach der Werkschule beruflich angehen wollen.

Die **Erweiterte Berufsbildungsreife** kann am Ende von Klasse 11 (statt Klasse 10) mit einer Prüfung erlangt werden, in der die Schülerinnen und Schüler im Rahmen eines eigenen Projektes zeigen können, was sie in den drei Jahren praktischer Arbeit in Verbindung mit Theorie gelernt haben.

Nach der Werkschule

Alle Wege sind offen

Beyda Akyüz, 15 Jahre

Ein Besuch in Blumenthal

Kürbisbrot und Rechenaufgaben

Von Julia Becker

Alles fing mit einer Verletzung an, die nicht richtig heilen wollte. Sieben Monate lang konnte Arzu* wegen ihrer Schmerzen im Knie nicht zur Schule gehen. Als die 15-Jährige danach zurück in ihre Klasse kam, konnte sie dem Unterricht nicht mehr folgen - die Wissenslücken waren einfach zu groß. „Das war wirklich hart, mein Schulabschluss stand auf der Kippe. Die Lehrer haben mir den Tipp gegeben, an eine Werkschule zu gehen“, erzählt die Schülerin. Nach kurzer Bedenkzeit entschied sich Arzu für den Wechsel an die Werkschule mit Schwerpunkt Kochen und Hauswirtschaft am Schulzentrum Blumenthal.

Seitdem sind einige Monate vergangen und der Schulalltag der 15-Jährigen hat sich stark verändert. Starre Stundenpläne mit festgelegten Mathe- und Deutschstunden sind einem flexiblen Tagesablauf mit viel praktischer Arbeit und praxisbezogener Theorie gewichen. „Das ist wirklich etwas ganz Neues, Schule kannte ich vorher so nicht“, sagt die Werkschülerin, während sie sich ihren Kochkittel zuknöpft und ihre Kochmütze aufsetzt. Drei Tage in der Woche verbringt Sie im Praxisunterricht, an den beiden anderen Tagen lernt sie in der Theorie, wie man ein Restaurant bucht, Tische korrekt herrichtet und das Essen professionell serviert. Heute ist Praxistag und Arzus Gruppe backt Kürbisbrot für die hauseigene Cafeteria. „Guten Morgen alle zusammen“, eröffnet Lehrmeister Thomas Albers pünktlich um acht Uhr den Unterricht in der Lehrküche, „heute lernt ihr, wie man Hefe richtig verarbeitet“.

Dreimal die Woche zeigen die Lehrmeister - wie hier Lehrmeisterin Maike Booken-Lange - ihren Schützlingen, wie man professionell Essen zubereitet und dieses serviert.

Kurz und knackig erklärt der drahtige, aufgeweckte Mann seinen fünf Schülerinnen und Schülern, dass Hefe ein Pilz ist und was bei der Verwendung zu beachten ist: Hefe braucht, damit sie aufgeht, Zucker, Wärme und Feuchtigkeit. Aber Achtung: Die Hefe bloß nicht zu sehr erhitzen, sonst stirbt der Pilz ab und das Brot geht beim Backen nicht mehr auf! „Alles klar? Alles verstanden?“ Die fünf Jugendlichen nicken noch etwas verschlafen.

„Schön, dann können wir ja starten“, motiviert Lehrmeister Albers die Schülerinnen und Schüler, während er eine riesige, tieforange Kürbishälfte in die Küche schleppt. Das Prachtstück ist ein Geschenk aus der Nachbarschaft, für die die Jugendlichen im nächsten Jahr ein Fest ausrichten. Auch für die nächste Woche steht schon ein weiterer Höhepunkt auf dem Programm: Der Elternabend. Die Jugendlichen wollen dazu ihre Eltern festlich bekochen, mit Sesamfladen, Quarkbrötchen und anderen Leckereien, und ihnen das Essen professionell servieren. Alles soll perfekt werden. Seit Tagen beschäftigen sich die Werkschülerinnen und -schüler mit den Planungen. Alle sind aufgeregt, wollen zeigen, was in ihnen steckt – den Ehrgeiz haben sie. „Ich will unbedingt in den Service, bitte!“, bettelt Arzus Mitschüler Sercan. „Und ich will in die Küche, ja?“, fügt Arzu an. Am Ende erhält jeder den Posten, den er sich gewünscht hat. Erleichterung. „Ihr geht das in der Theorie noch mal genau durch, wer um wie viel Uhr was tut“, erklärt Lehrmeister Albers.

> Der Lehrmeister schleppt eine riesige, tieforange Kürbishälfte in die Küche.

Alle sind zufrieden und machen sich an die Arbeit für die heutigen Kürbisbrote. Die Jugendlichen haben hier jeweils ihre eigene Kochnische. Herd, Backofen, Töpfe, Schüsseln, Geschirr und jedwedes Kochbesteck: Die Kochecken sind mit allem ausgestattet. Inzwischen kennen sich die Lernenden hier auch aus. Binnen weniger Minuten haben alle das nötige Material zusammengesucht und auf ihrer Arbeitsplatte aufgestellt. „Ich will heute mit Arzu zusammen kochen, darf ich?“, fragt die 15-jährige Maglin. Doch heute steht Einzelkochen auf dem Stundenplan. „Auf diese Weise sehe ich,

*Name geändert

wo jeder von euch seine Stärken hat und kann euch helfen, eure Schwächen zu beheben“, erklärt Lehrer Albers seinen Schülerinnen und Schülern. Die ziehen beleidigte Gesichter. Alleine kochen finden sie heute uncool.

Dennoch beginnen die Schülerinnen und Schüler, einzeln die Zutaten abzuwiegen. Akribisch löffelt Arzu die notwendige Menge Mehl auf ihre Waage – 600 Gramm, nicht mehr, nicht weniger. Die Schülerin arbeitet flink und genau. „Ich backe sehr gerne, ich habe auch schon zu Hause mit meiner Mutter und meiner Schwester gekocht“, sagt die 15-Jährige zufrieden. Währenddessen misst ihr Klassenkamerad Sercan in der Kochnische gegenüber die richtige Menge Milch ab. Der 15-Jährige hat sich für die Werkschule entschieden, weil er sich an seiner alten Schule nicht mehr wohl gefühlt hat. „Da gab es jede Pause eine Schlägerei und die Lehrer haben nicht richtig aufgepasst. Für so was bin ich nicht der Typ“, erklärt Sercan. Deshalb ist er an die Werkschule im Schulzentrum Blumenthal gewechselt.

Gemeinsam macht es mehr Spaß: Wenn ein Drei-Gänge-Menü gekocht wird, arbeiten die Schülerinnen und Schüler auch im Team.

Nachdem der Kürbis ausgehöhlt, zugeschnitten und die restlichen Zutaten abgewogen sind, beginnen die Schülerinnen und Schüler mit der Teigzubereitung. Streng nach Rezept gehen sie Schritt für Schritt vor. Nicht nur die Milch muss vorsichtig erwärmt, auch der Kürbis muss blanchiert werden. „Das bedeutet, dass ihr den Kürbis erst einmal raspeln müsst und die feinen Stücke dann in einem Topf andünstet“, übersetzt Lehrmeister Albers das Fachvokabular. Vorsichtig und etwas skeptisch gehen die Jugendlichen an diese Aufgabe. Nach kurzer Zeit riecht es in der Küche nach leckerem, frischem Kürbis. „Mache ich das so richtig, Herr Albers?“, fragt Gerhard in den Raum, während er in seinem Kochtopf voll Kürbisraspeln rührt. Ein kurzer Blick des Meisters genügt: Alles richtig. „Früher war ich schlecht in der Schule, die Noten waren überhaupt nicht gut. Daher bin ich hierher gewechselt“, erzählt der 15-Jährige. Ein Problem damit, dass er als Mann kocht und Hauswirtschaft lernt, hat der sportliche junge Werkschüler nicht. Im Gegenteil: „Ich habe gehört, Frauen stehen auf Typen, die richtig gut kochen können“, grinst er.

Während Gerhard noch in seinem Topf den Kürbis blanchiert, knetet Arzu schon mit lässiger Handbewegung den Teig. Die 15-Jährige ist heute die Schnellste von allen. Das unterschiedliche Arbeitstempo stört hier niemanden – wer früher fertig ist, hilft denen, die Probleme haben oder kümmert sich ums Tischdecken. Denn nach jeder Praxisstunde kommen die Schülerinnen und Schüler zusammen und essen gemeinsam zu Mittag. Doch jetzt ist erst halb zehn, Zeit für die große Pause. Nach einer halben Stunde trudeln die Lernenden wieder aus der Pause in der Großküche ein und arbeiten dort weiter, wo sie vor der Pause aufgehört hatten. Doch Arzu hat ein Problem: Ihr Teig ist im lauwarmen Ofen nicht aufgegangen. Wie ein platter Sack liegt er in der Schüssel und macht keine Anstalten, sich zu vergrößern „Da hast du wohl die Milch zu warm gemacht, dann stirbt die Hefe ab und kann nicht mehr aufgehen“, diagnostiziert Lehrmeister Albers mit einem Blick in den Ofen. Arzu ist enttäuscht.

Wer früher fertig ist, hilft denen, die Probleme haben.

„Verdammt, alles umsonst!“, flucht sie und stapft aus der Küche. „Mach dir nichts draus, mir ist das früher auch passiert. Das macht man ein- oder zweimal, dann hat man den Dreh raus“, baut der Lehrer die Jugendliche wieder auf.

Als längjähriger Koch mit pädagogischer Zusatzausbildung kann Thomas Albers seinen Schützlingen den Arbeitsalltag in einer Großküche und die damit verbundenen kleinen und großen Probleme praxisnah vermitteln. „Die Lehrer sind hier nicht so gehetzt wie in anderen Schulen, sie nehmen sich Zeit für uns und unsere Probleme. Das ist gut“, erklärt Sercan, während er seinen Teigkloß in exakt zwei Teile teilt.

Wie ein platter Sack liegt der Teig in der Schüssel.

Viermal die Woche kümmert sich auch eine Sozialpädagogin um all die Sorgen und Probleme, die die Jugendlichen außerhalb des Unterrichts bedrücken. „Ich habe immer ein offenes Ohr, bin im Unterricht dabei und helfe. Außerdem mache ich auch sehr viel Elternarbeit, kümmere mich um Behördengänge und all so etwas“, sagt Sozialpädagogin Kara. Die 29-Jährige beherrscht unter anderem die türkische Sprache und kann so auch oft zwischen Eltern und Lehrkräften vermitteln. Das Konzept geht auf: „Ich hätte nie gedacht, dass ich mich so schnell ändern kann“, sagt der 16-jährige Mahmut, „früher war ich schlechter, hab auch Unfug gemacht, aber seit ich hier bin, bin ich anders geworden. Hier gelten einfach andere Regeln.“

Heute arbeitet die Sozialpädagogin in der zweiten Kochgruppe, und Lehrmeister Albers ist alleiniger Ansprechpartner für Arzu und ihre Mitschülerinnen und Mitschüler. „Herr Albers, können Sie mir bitte mal kurz helfen?“, fragt die Maglin, die gerade an der Klebrigkeit ihres Teiges verzweifelt. In diesem Zustand lässt sich ihre Teigmasse einfach nicht kneten, sie pappt immer wieder an den Händen fest. „Da machen wir einfach noch ein bisschen Mehl rein“, erklärt ihr Lehrmeister Albers und streut einige Mehlflocken über den Teig. Schon ist das Problem behoben.

Reportage

Als Arzu merkt, dass ihre Mitschülerin Schwierigkeiten mit dem Teig hat, ist auch sie sofort helfend zur Stelle. Obwohl der Ton unter den Schülerinnen und Schülern hier oft rau ist, mögen und respektieren sie sich. „Das Schöne ist hier, dass man sich auch mal doof anmachen kann, aber das Gegenüber weiß, dass das gar nicht so gemeint ist. Das verstehen wir hier schon richtig“, schmunzelt Arzu. Nach ein paar weiteren Handgriffen haben alle Jugendlichen ihre Kürbisbrote im Ofen platziert. Während die Brote backen, muss die Küche wieder auf Vordermann gebracht werden. Nach ein paar Minuten riecht es in der ganzen Küche gleichsam nach frischem Brot und Spülmittel. Fast alle Brote sind in ihren Backformen bis über den Rand aufgequollen. „Warum müssen wir so super sauber machen, wenn die andere Gruppe nie richtig abwäscht?“, beschwert sich Arzu, weil sie festgestellt hat, dass einige ihrer Schüsseln nicht richtig sauber waren. „Wir müssen das machen, damit wir uns bei der anderen Gruppe zu recht beschweren und ihnen zeigen können, wie man es richtig macht“, erklärt Thomas Albers.

Nach ein paar Minuten riecht es in der Küche nach frischem Brot.

Auch beim Abwasch ist Arzu die Schnellste. Als in ihrer Kochnische wieder alles glänzt, beginnt sie schon mal, den Tisch für das gemeinsame Mittagessen zu decken: Messer rechts, Gabeln links, Glas oben rechts. Die Servietten dürfen auch nicht fehlen. Als Arzu an die Werkschule kam, kannte die 15-Jährige niemanden aus ihrer Klasse, alles war neu. Das war anfangs eine schwierige Zeit, aber Arzu hat schnell Anschluss an ihre Klassenkameraden gefunden. Das merkt man auch beim gemeinsamen Mittagessen: Lustig geht es zu, es wird viel gelacht und Quatsch gemacht. Manchmal etwas zu viel, geht es nach dem Geschmack von Lehrmeister Albers. „Nun ist aber mal gut“, sagt er dann. Kurzzeitig ist es in der Lehrküche dann etwas ruhiger.

Nach dem Essen ist der Praxistag vorbei. Nach einer kleinen Pause folgt für die Jugendlichen noch eine halbe Stunde Theorie. Schließlich will der bevorstehende Elternabend wohl organisiert sein. „Wir haben schon einen Plan entwickelt, wie wir die zehn Tische in unserem Restaurant anordnen. Bitte schreibt euch das noch mal ab“, erklärt Lehrerin Neumann ihren Schülerinnen und Schülern. Noch etwas ungeübt zeichnen die Lernenden die Anordnung von der Tafel ab. Über Aufgaben wie diese werden Raummaße und Flächeninhalte ganz praxisnah vermittelt. Auch Addieren, Subtrahieren, Dividieren und Multiplizieren wird direkt in der Praxis geübt und angewendet: Zum Elternabend kommen über 30 Leute, aber die Zutatenmengen in den Rezepten gelten meist nur für vier Personen. Also müssen die Mengenangaben neu berechnet werden. Minutenlang rauchen die Köpfe, das Einmaleins wird wiederholt und kleine Aufgabenzettel ausgefüllt. Mathematik ist nicht gerade die Stärke der Klasse – aber auch hier bekommt jede Schülerin und jeder Schüler Unterstützung durch die Lehrerin. „Suche dir zu jeder Aufgabe auch die Tauschaufgabe und entscheide, auf welche Art du dir das Ergebnis besser merken kannst“, erklärt die junge Lehrerin der rechnenden Arzu, die gerade über einer Einmaleins-Tabelle brütet.

Alle packen beim Kochen und Backen an der Werkschule Blumenthal mit an. Dabei ist die Stimmung unter den Lernenden gut.

Die Jugendliche ist mit dem Werkschulkonzept sehr zufrieden und sieht darin eine echte Chance für sich: „Ich denke, alles, was ich hier lerne, hilft mir auch für später im Beruf“, sagt sie, „dann weiß ich schon etwas und muss nicht wegen jeder Kleinigkeit den Chef fragen.“ Wenn sie den Hauptschulabschluss nach der Werkschule in der Tasche hat, will die 15-Jährige vielleicht Köchin lernen, vielleicht aber auch einen Beruf rund um Kinderbetreuung. Perspektiven, die sie bis vor wenigen Monaten nicht hatte.

„An der Werkschule gefallen mir die netten Lehrer. Ich werde anders behandelt als sonst in der Schule. Ich bin froh, hier zu sein. Wir verstehen uns alle sehr gut.“

Nina Klockgeter, 15 Jahre

Interview mit dem Schulleiter Dr. Wolfram Grams

„Wir gehen andere Wege“

Die ersten sechs Werkschulstandorte haben im August 2009 ihre Arbeit an Berufsbildenden Schulen aufgenommen, darunter auch in der Neustadt. Im Schulzentrum des Sekundarbereichs II an der Delmestraße werden insgesamt 1200 Schülerinnen und Schüler unterrichtet. Eine kleine Gruppe, nämlich 14 von ihnen, gehört zur Pilotklasse der Werkschule. Mit dem Leiter des Schulzentrums, Dr. Wolfram Grams, sprach Karla Götz, Pressereferentin der Senatorin für Bildung und Wissenschaft, über erste Erfahrungen mit dem neuen Bildungsgang.

Was ist das Besondere an der Werkschule?

Dr. Grams: Die Verbindung von Handeln mit Lernen, die Verknüpfung von handwerklicher Arbeit mit Theorie. Ein Unterricht, der mehr auf Beispiele als auf Abstraktion setzt. Zum ersten Mal wird in der Verbindung von allgemeiner und beruflicher Bildung nicht nur gelehrt und gelernt, sondern ganz praktisch gearbeitet.

> Wir versuchen zuerst einmal, aus ihnen ein Team zu machen.

Wie beschreiben Sie Ihre Schülerinnen und Schüler?

Dr. Grams: Sie waren alle nicht erfolgreich in der allgemeinen Schule, hatten Schwierigkeiten, ihre Abschlüsse waren höchstwahrscheinlich gefährdet.

Wo setzen Sie und Ihr Werkschulteam mit der pädagogischen Arbeit an?

Dr. Grams: Wer so viele Misserfolge hatte, wehrt sich mit Unbotmäßigkeit. Wir wissen, dass unsere Werkschülerinnen und Werkschüler meist auch Schwierigkeiten im sozialen Verhalten gehabt haben, dass manche aggressiv waren und den Unterricht gestört haben. Wir versuchen zuerst einmal, aus ihnen ein Team zu machen. Wir bringen sie dazu, in kleinen Gruppen miteinander zu kooperieren. Sie erfahren, dass man insbesondere bei der praktischen Arbeit dann auch gemeinsam etwas schaffen kann. Im ersten halben Jahr unterrichten wir ganz wenig Theorie. Schülerinnen und Schüler sollen zur Ruhe kommen. Sie sollen lernen, ihre Unsicherheit zu überwinden.

Welche Herausforderungen bringt das für das pädagogische Team mit sich?

Dr. Grams: Studienrätinnen, Sozialpädagogen und Meister arbeiten in dem Team und müssen sich eng miteinander abstimmen. Wir sind als Berufsbildner gewohnt, mit Erwachsenen zu arbeiten, unsere Schule besuchen Schülerinnen und Schüler bis Mitte 40, letztere zum Beispiel in der Ausbildung zum hauswirtschaftlichen Betriebsleitung, also, nachdem sie schon Berufserfahrung gesammelt haben. Die Werkschülerinnen und Werkschüler kommen nach der achten Klasse zu uns, sie sind erst 15. Für die Kolleginnen und Kollegen war es neu, mit so jungen Menschen zu arbeiten, sie mussten sich darauf erst einlassen. Sie haben Erkenntnisse über die soziale Situation ihrer neuen Schülerschaft gesammelt und erfahren, dass viele in sozialer Not leben müssen. Auch das ist einer Studienrätin angesichts ihrer eigenen Lebensumstände zunächst einmal fremd.

Wie gelingt im Unterricht die Verbindung von praktischer Arbeit mit dem Stoff, der ja vermittelt werden muss?

Dr. Grams: Wir gehen andere Lernwege als in der allgemeinen Schule. Ein Beispiel: Schülerinnen und Schüler haben Schwierigkeiten mit der Prozentrechnung. Da wir ein hauswirtschaftliches Profil haben, bauen wir die Prozentrechnung konsequent in alle Arbeiten zur Speisenzubereitung ein. Oder: Jemand hat Schwierigkeiten mit der Schriftsprache. Das wird dann beim Verfassen von Einkaufslisten, oder beim Aufschreiben von Ablaufplänen für die Erstellung eines neuen Produktes, zum Beispiel einer Speise in der Cafeteria, angewandt geübt. Ich möchte noch einmal betonen: Wir gehen zwar andere Wege, aber am Ende der Ausbildung stellen sich unsere Schülerinnen und Schüler den zentralen

> Im ersten halben Jahr unterrichten wir ganz wenig Theorie.

Prüfungsaufgaben für die Einfache oder Erweiterte Berufsbildungsreife, wie alle anderen Schülerinnen und Schüler auch.

Welche Entwicklungsmöglichkeiten haben die Werkschülerinnen und Werkschüler bei Ihnen?

Dr. Grams: Ich vergleiche das mit vorher, da kamen Jugendliche nach der zehnten Klasse zu uns. Sie hatten keinen Abschluss, aber meist schon Schuljahre wiederholt. Sie kamen in die Berufseingangsstufe der Berufsfachschule. Ein Viertel von ihnen ist bei den Prüfungen durchgefallen. Jetzt sparen die Schülerinnen und Schüler Zeit, weil sie rechtzeitig,

Interview

gleich nach der achten Klasse, zu uns kommen und sich langfristig und gezielt auf einen Abschluss vorbereiten können. Ihnen stehen alle weiteren Wege offen. Sie könnten im Anschluss in unseren beruflichen Bildungsgängen den Realschulabschluss oder im

Prinzip sogar das Abitur machen. Sie können eine Berufsausbildung, zum Beispiel zur Hauswirtschafterin oder zur Kinderpflegerin anschließen und würden dann bis zu acht Jahre lang bei uns bleiben.

Sehen Sie die Werkschule also als ein erfolgreiches Modell an?

Dr. Grams: Ja, ich habe das Gefühl, das wird eine Erfolgsgeschichte. Auch wenn Schülerinnen und Schüler nicht gleich ungeheuer nach vorn preschen, so ist doch viel gewonnen. Für sie und ihre Zukunft, für ihre langfristige Motivation und natürlich auch für das Land Bremen.

Hätten Sie ein Motto für die Werkschule?

Dr. Grams: Mir fällt da ein Zitat des 2006 gestorbenen Wiener Schriftstellers Fred Wander ein: „Wenn Du einem Menschen begegnest, soll er mit einem Lächeln weitergehen und sein Puls soll um drei Grade stärker schlagen, weil du ihm eine Ahnung von seinen verborgenen Kräften und den in ihm schlummernden Ideen verschafft hast."

Herr Dr. Grams, wir danken Ihnen für das Gespräch.

Kurz und bündig

Die Werkschule in Stichworten

Abschlüsse

Die Erweiterte Berufsbildungsreife (entspricht dem Erweiterten Hauptschulabschluss) wird am Ende der 11. Klasse vergeben. Sie ist Grundlage für viele Ausbildungsberufe in der Dualen Ausbildung (betriebliche Ausbildung ergänzt um den Besuch der Berufsschule) oder für den Besuch von Berufsfachschulen (vollzeitschulische Bildungsgänge in den Berufsbildenden Schulen). Mit einem bestimmten Notenbild kann am Ende der Jahrgangsstufe 10 die **Einfache Berufsbildungsreife** erlangt werden.

Unterrichtsgrundsätze

Es geht im Rahmen des Unterrichts insbesondere um Erwerb, Festigung und Verbesserung der Grundfertigkeiten, Sicherung der Berufswahlkompetenz, Erwerb sozialer Kompetenzen und psychischer Stabilität sowie Erlangung der Ausbildungsfähigkeit. Der Bildungsgang Werkschule zeichnet sich unter anderem durch die weitgehende Aufhebung der Trennung von Theorie und Praxis aus. Der Unterricht ist projektorientiert, die Projekte sind produktorientiert. Die Werkschule produziert für den Verkauf und bietet Dienstleistungen für einen begrenzten Markt unter (annähernd) realen betrieblichen Bedingungen an. Jede Werkschule stellt im Verlauf des Bildungsgangs schuleigene Zertifikate für die Kompetenzen aus, die Schülerinnen und Schüler erworben haben. Sozialpädagogische Betreuung (Konfliktbewältigung, freizeitpädagogische Angebote, Erlebnispädagogik) gehört zur Werkschule dazu.

Klassengrößen

In der Werkschule lernen nicht mehr als 16 Schülerinnen und Schüler gemeinsam in einer Klasse.

Aufnahmeverfahren und Probezeit

Der Antrag auf Aufnahme ist von der Schülerin oder dem Schüler beim Werkschulstandort ihrer oder seiner Wahl bis Ende Mai eines jeden Jahres einzureichen. Bei der Bewerbung kann ein anderer Werkschulstandort als Zweitwunsch angegeben werden. Dem Antrag sind folgende Unterlagen beizufügen:

- Schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Stellungnahme mit Begründung der bisher besuchten Schule, Berufswahlpass der Sekundarschule oder Oberschule und Zeugnis nach dem ersten Schulhalbjahr der Jahrgangsstufe 8

Der Besuch der Werkschule beginnt für jede Schülerin und jeden Schüler mit einer Probezeit. Sie dauert vom Schuljahresbeginn bis zu den Herbstferien eines jeden Schuljahres. Für Schülerinnen und Schüler, die später als zu Schuljahresbeginn aufgenommen werden, beträgt die Probezeit zwei Monate. In der Probezeit bleibt sie oder er Schülerin oder Schüler der bisher besuchten Schule.

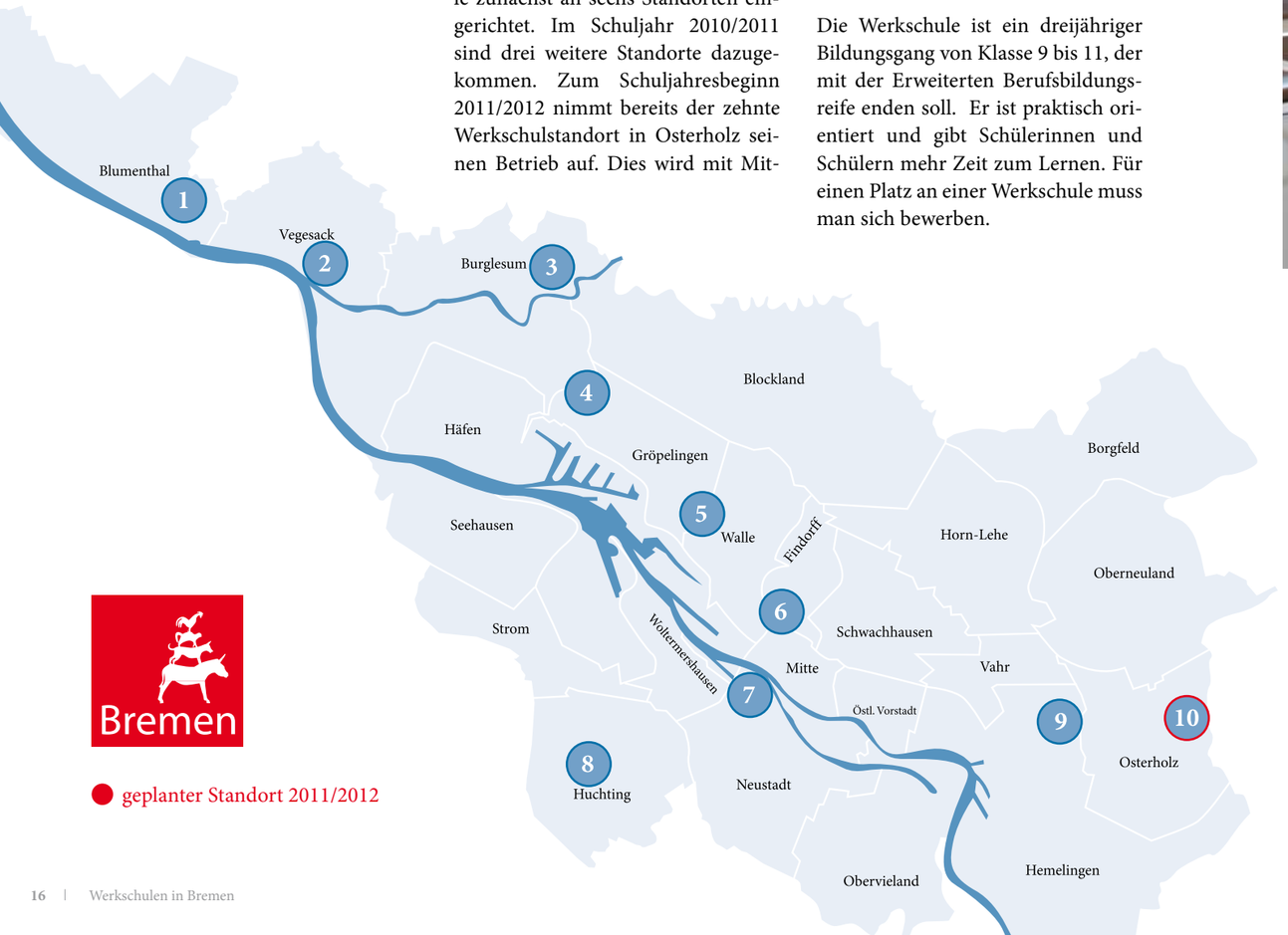
Die Probezeit ist bestanden, wenn das Verhalten einer Schülerin oder eines Schülers erwarten lässt, dass sie oder er den Bildungsgang erfolgreich absolvieren wird. Im Falle des Nichtbestehens der Probezeit hat die Kommission schriftlich zu begründen, welches Verhalten der Schülerin oder des Schülers zum Nichtbestehen geführt hat.

Standorte und Ansprechpartner

Werkschulen in Bremen

Mit Beginn des Schuljahres 2009/2010 hat die Senatorin für Bildung mit europäischen Fördermitteln den Bildungsgang Werkschule zunächst an sechs Standorten eingerichtet. Im Schuljahr 2010/2011 sind drei weitere Standorte dazugekommen. Zum Schuljahresbeginn 2011/2012 nimmt bereits der zehnte Werkschulstandort in Osterholz seinen Betrieb auf. Dies wird mit Mitteln des Europäischen Sozialfonds umgesetzt. Der Regelbetrieb des Bildungsgangs Werkschule soll dann 2012/2013 beginnen.

Die Werkschule ist ein dreijähriger Bildungsgang von Klasse 9 bis 11, der mit der Erweiterten Berufsbildungsreife enden soll. Er ist praktisch orientiert und gibt Schülerinnen und Schülern mehr Zeit zum Lernen. Für einen Platz an einer Werkschule muss man sich bewerben.



Schulzentrum Blumenthal

Blumenthal

1

Wenn du Interesse an der Zubereitung von Nahrung und an der Arbeit im Service und Verkauf hast, bist du im Schulzentrum Blumenthal richtig. Wir vermitteln dir

Grundkenntnisse im Bereich personenbezogener Dienstleistungen. In der Werkschule arbeiten wir an vier Tagen in der Woche fachpraktisch in professionell eingerichteten Lehrküchen, die Arbeit beginnt um 8 Uhr. Zusammen mit deinen Mitschülerinnen und Mitschülern sollst du zunächst an zwei Tagen mit der Unterstützung von Lehrmeisterinnen und Lehrmeistern ein dreigängiges Mittagsmenü herstellen, für deine und eine weitere Klasse. Die beiden anderen Tage in der Fachpraxis probierst du neue Rezepte aus, lernst Tische zu decken, ein Büfett aufzubauen, ein Restaurant für eine Feier zu gestalten und vieles mehr.

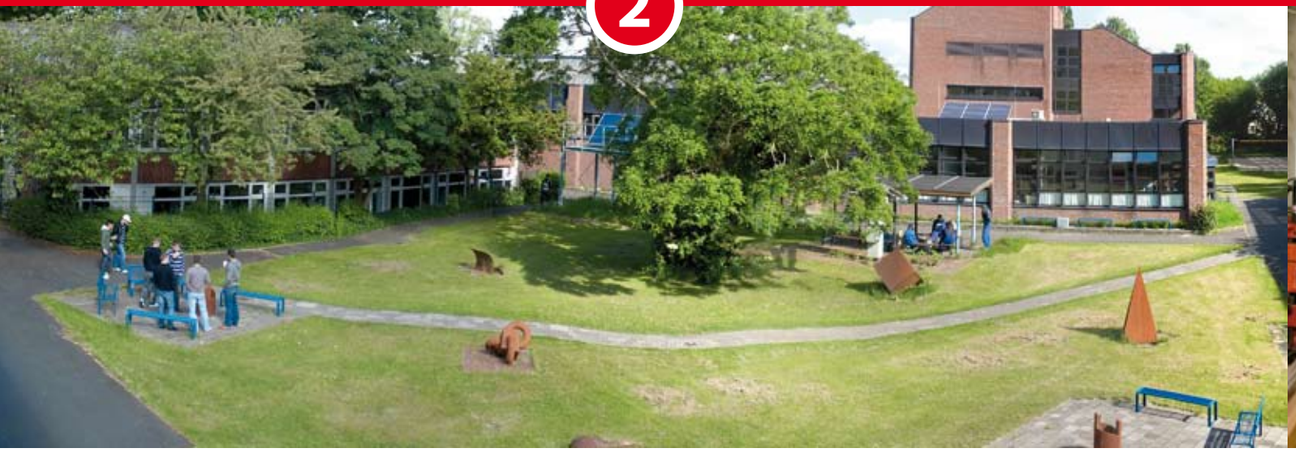
Kontakt

Schulzentrum Blumenthal
Eggestedter Str. 20 · 28779 Bremen
Telefon 0421 - 361 791 66
kvormdohre@web.de
Ansprechpartnerin:
Frau Vormdohre

Schulzentrum Vegesack

Vegesack

2



Wenn du dich für Technik interessierst und handwerklich geschickt bist, bietet dir die Werkschule am Schulzentrum Vegesack viele Möglichkeiten. An vier Wochentagen

kannst du in unseren Werkstätten in Projekten Fertigkeiten und Kenntnisse in der Metallverarbeitung erwerben. Dabei lernst du bohren, drehen, schleifen, schweißen, technische Zeichnungen lesen und vieles mehr. Die hergestellten Produkte versuchen wir über unsere Schülerfirma, an der du Teilhaber wirst, zu verkaufen.

Kontakt

Schulzentrum Vegesack
Kerschensteinerstr. 5 · 28757 Bremen
Telefon 0421 - 361 795 62
hkaraski@gmx.de
Ansprechpartner: Herr Karaski

Schulzentrum Alwin-Lonke-Straße

Burg-Grambke

3

In der 9. Klasse erhalten du und deine zukünftigen Mitschülerinnen und Mitschüler einen ersten Einblick in Bautechnik, Garten- und Landschaftsbau, Gestaltungstechnik und

Holztechnik. Du erlernst in kleinen Projekten typische Tätigkeiten, kannst dein handwerkliches Geschick erproben und ausbauen. Möchtest du praktische Alltagsgegenstände aus Kunststoff herstellen, wie einen Handyhalter, dann sind wir deine neue Schule. Wir möchten mit dir eine Holzbank bauen und diese dann farblich gestalten. Willst du aktiv an der Gestaltung des Schulgeländes mitwirken, zum Beispiel mit Beton- und Natursteinen pflastern, und den Umgang mit Pflanzen lernen, dann bist du bei uns richtig. Das Werkschul-Team freut sich auf dich!

Kontakt

Schulzentrum Alwin-Lonke-Straße
Alwin-Lonke-Str. 71 · 28719 Bremen
Telefon 0421 - 361 165 89
(Verwaltung)
werkschule@alonke.hb.schule.de
Ansprechpartner: Herr Janetzke

Berufsschule Metalltechnik

Oslebshausen

4

Wenn du handwerkliches Geschick und Interesse an Technik, insbesondere an der Metalltechnik hast, ist unsere Schule eine gute Wahl. Du erlernst die unterschiedlichen Techniken der

Metallverarbeitung in Theorie und Praxis. Wir arbeiten mit dir im Laufe der drei Jahre in Laboren, in der Schweißerei und in der Zerspanung (Drehen und Fräsen). In der Werkstatt stellst du allein oder im Team mit deinen Mitschülerinnen und Mitschülern Gebrauchs- und Dekorationsgegenstände aus Metall her. Beispiele aus dem Angebot sind Uhren, Flaschenöffner, Schlüsselbrett, Nistkästen, Tierfiguren, CD-Ständer, Stiftehalter, Windlichter, Oldtimer, Brettspiele, Windspiele. Du lernst dich kompetent in der erforderlichen Fachsprache im Team zu verständigen und deine Arbeit zu präsentieren.

Kontakt

Berufsschule für Metalltechnik
Reiherstraße 80 · 28239 Bremen
Telefon 0421 - 361 598 81
352@bildung.bremen.de
Ansprechpartnerin: Frau Gores

Schulzentrum Rübekamp

Walle

5

Du möchtest gerne mit Nahrungsmitteln arbeiten? Du interessierst dich für die Arbeit im Team im Verkauf und Service? Bei uns im Schulzentrum am Rübekamp kannst du al-

les darüber erfahren. In der Bäckerei, Fleischerei und Konditorei wirst du unter Anleitung von Fachleuten Waren selbst herstellen. In unserem „Pausenladen“ wirst du deine Waren professionell präsentieren und verkaufen. Außerdem lernst du Grundlagen der Gastronomie kennen, das heißt Kochen mit Profis und perfekter Service am Gast in Restaurant und Hotel. Unsere Lehrkräfte und Lehrmeister wollen dich auf den Beruf vorbereiten, der dir Spaß macht!

Kontakt

Schulzentrum Rübekamp
Rübekamp 37-39 · 28219 Bremen
Telefon 0421 - 361 147 00
699@bildung.bremen.de
Ansprechpartnerin: Frau Mertens

Technisches Bildungszentrum Mitte

Mitte

6

Wenn du dich für Technik interessierst und motiviert bist, bietet dir unsere Werkschule die Möglichkeit, Fertigkeiten und Kenntnisse aus der Metall- und Fahrzeugtechnik sowie

aus der Elektrotechnik und Informationstechnik zu erlernen. Wir arbeiten mit Projekten in unserer Schülerfirma und stellen Kontakte zu Ausbildungsfirmen her. Schülerpaten unterstützen dich in der Berufswahl. Unser enger Kontakt zu den unterschiedlichsten technischen Betrieben verbessert deine Chancen, einen Ausbildungsplatz zu bekommen. Wenn du die Erweiterte Berufsbildungsreife schaffst, stehen dir bei uns gleichzeitig weitere Bildungsgänge offen.

Kontakt

Technisches Bildungszentrum Mitte
An der Weserbahn 4 · 28195 Bremen
Telefon 0421 - 361 167 83
werkschule@tbz-bremen.de
Ansprechpartner: Herr Jacobs

Schulzentrum Neustadt

Neustadt

7

Wir haben unseren Schwerpunkt im Bereich personenbezogene Dienstleistungen. Wer gern mit Menschen umgeht, Lebensmittel verarbeitet, sich gern mit Wäschepflege und Reinigung beschäftigt und Gartenarbeit mag, ist im Schulzentrum Neustadt richtig. Berufliches Lernen findet anfangs bei uns in der Wäsche- und Gartenwerkstatt und der Lehrküche statt. Im Laufe der Zeit wirst du im schuleigenen Betrieb, der „Delmeria“ eingesetzt. In den Pausen werden hier 1400 Schülerinnen und Schüler und Beschäftigte der Schule versorgt. In Altenheimen, mit denen wir kooperieren, werden ältere Menschen versorgt und betreut, zum Beispiel bei Spaziergängen begleitet, oder Feiern werden mitorganisiert.

Kontakt

Schulzentrum Neustadt
Delmestr. 141 B · 28199 Bremen
Telefon 0421 - 361 183 40
(Verwaltung)
364@bildung.bremen.de
Ansprechpartner:
Herr Dr. Quenstedt

Wilhelm Wagenfeld Schule

Huchting

8

In den drei Jahren an der Wilhelm Wagenfeld Schule lernst du drei verschiedene Berufsbereiche kennen: Körperpflege, Mediengestaltung und Textil/Bekleidung. In Projekten wirst

du Pflegeprodukte herstellen, textile Verpackungen für diese anfertigen, Etiketten entwerfen und anschließend die Produkte verkaufen. Du wirst Make-up und Frisuren sowie Kleidung und textile Produkte herstellen und verändern. Verschiedenste Gegenstände wirst du am PC und mit der Hand mit unterschiedlichen Techniken gestalten.

Kontakt

Wilhelm Wagenfeld Schule
Delfter Str. 16 · 28259 Bremen
Telefon 0421 - 361 167 02
wws1@gmx.net
Ansprechpartner/in:
Herr Wahl,
Frau Beulshausen

Schulzentrum Dudweiler Straße

Hemelingen

9

„Hier in der Werkschule kann ich viel lernen. Garten-und Landschaftsbau gefällt mir. Ich mache bald ein Praktikum und sammle hier schon Erfahrungen dafür. Später will ich das mal als Beruf machen."

Garten- und Landschaftsbau ist der Schwerpunkt deiner Arbeit an unserer Schule. Auf unserem Gelände und in unserem Gewächshaus lernst du, unterschiedliche Arbeitsinhalte

zu planen und umzusetzen. Dazu gehören unter anderem Aussaat, Vermehrung und Aufzucht von Pflanzen, Terrassen- und Wegebau, Planung und Anlage von Pflanzflächen sowie das Erlernen von Pflege- und Schnitttechniken in der Garten- und Landschaftspflege. Zusätzlich kannst du in den Bereichen Holzbearbeitung und Hauswirtschaft Erfahrungen sammeln. So bist du beispielsweise an einem Tag für die Verpflegung der Werkschülerinnen und -schüler verantwortlich.

Kontakt

Schulzentrum Dudweiler Straße
Dudweilerstr. 2 · 28309 Bremen
Telefon 0421 - 361 31 88
(Verwaltung)
christa.sprenger@nord-com.net
Ansprechpartner:
Herr Schümann

Orkan Öztürk, 16 Jahre

Schulzentrum Walliser Straße

Osterholz

10

Unsere Werkschule ist die richtige für dich, wenn deine Stärken im Bereich des Umgangs mit Menschen in Richtung Verkaufen und Verwalten liegen. Wir wollen mit dir zusammen

eine Schülerfirma aufbauen. Diese Firma soll einen Internetshop, einen Verkaufsstand und ein Ladengeschäft betreiben.

Es sollen Artikel verkauft werden,

- die in den anderen Werkschulen in Bremen hergestellt werden,
- die zum Beispiel aus dem englischsprachigen Ausland importiert werden.

Du erlernst die Grundlagen des Ein- und Verkaufs. Dazu gehören unter anderem auch Lagerhaltung, Kostenkalkulation und Werbung. Die Arbeit mit dem PC solltest du mögen: Du wirst lernen, Geschäftsbriefe zu formulieren, Angebote in die deutsche Sprache zu übersetzen, aber auch auf Englisch zu schreiben.

Ein besonderes Thema wird der Bereich „Umgangsformen mit Kunden“ sein. In jedem Schuljahr gibt es mindestens einen Praktikumsblock.

Kontakt

Schulzentrum Walliser Straße
Walliser Straße 125 · 28325 Bremen
Telefon 0421 - 361 182 50
Ansprechpartner:
Herr Langer

Produktvorstellung

So schön kann „Handmade“ sein

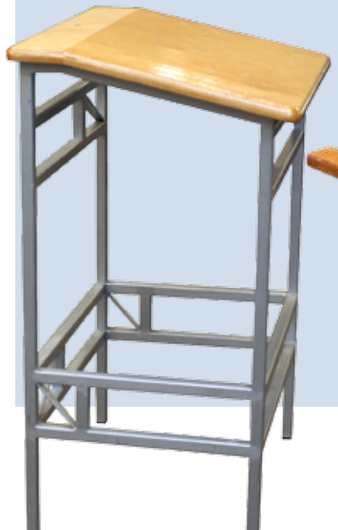
Blumenthal
Hier werden köstliche Kekse, Brote und andere Speisen hergestellt und natürlich in passendem Ambiente serviert.

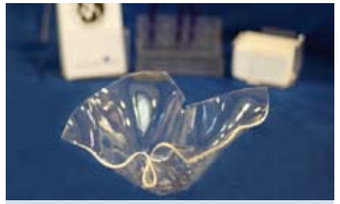
Äußerst beliebt in der Weihnachtszeit sind die schmackhaften Stollen. Wenn die Werkschüler anfangen zu backen, ist die Vorfreude groß.

Aber auch leckere Salate oder Nachspeisen bereiten die Schüler gerne zu.

Vegesack
Das Stehpult erfreut sich großer Beliebtheit bei vielen Schulen, denn die Vegesacker produzieren es in Handarbeit auf Anfrage. Sie stellen auch kleine Fußballtore her.

Bestellt werden kann das Pult jederzeit in der Verwaltung.





Burg-Grambke
Nicht nur Schreiner können Holz meisterhaft verarbeiten, sondern auch die Werkschülerinnen und Werkschüler in Burg-Grambke. Schön gestaltete Bänke und andere Objekte aus verschieden Materialien, wie zum Beispiel Kunststoff, entstehen in den Werkstätten.

Produkte

Oslebshausen
Hier wird alles aus Metall gemacht. Stiftständer, Kerzenhalter, kleine Metallautos oder lustige Dekovögel für den Garten. Die Oslebshauser zeigen viel Fantasie, wenn es ums Schweißen und Schleifen geht.

Walle
Am Schulzentrum Rübekamp haben die Werkschüler die Pausengestaltung fest im Griff. Sie belegen leckere Brötchen, backen Kuchen und Muffins und verkaufen diese Produkte für alle Schüler in den Pausen. Das kommt gut an.

Mitte
Vom Reißbrettentwurf bis zum fertigen Produkt wird hier alles selbst erstellt. Mit dem „Feuerzauber“ ist das Kohleanzünden ganz leicht. Der praktische Helfer für jeden Grillfan findet großen Anklang.

Produkte

Neustadt
In der Neustadt geht es nicht nur um die Wurst, sondern auch um alle anderen Lebensmittel. Der schuleigene Betrieb „Delmeria“ ist bekannt für seine leckeren Kekse und anderen Schlemmereien. Hier können Werkschülerinnen und Werkschüler ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen.

Huchting
Die Werkschüler an der Wilhelm Wagenfeld Schule stellen eine Handcreme mit textiler Verpackung her, die bereits viele Fans hat. Sie mischen nicht nur die Zutaten für die zarte Creme, sondern entwickeln auch eine originelle Verpackung aus Stoff. Da wird zugeschnitten, genäht und gebügelt. Auch das Etikett für die Cremedose haben die Schülerinnen und Schüler selbst entworfen. Zum Schluss präsentieren sie gekonnt ihr Produkt.

Hemelingen
Lieber die Blume in der Hand, als das Blatt vor dem Mund. In Hemelingen hängt zur Weihnachtszeit wohl der größte handgefertigte Adventskranz aller Bremer Schulen unter der Decke. Aber nicht nur Kränzeflechten steht auf dem Programm, auch wie man die eigene Sonnenterrasse pflastert oder den perfekten Garten anlegt, wird hier gelehrt.

Du möchtest eine Werkschule besuchen?

So bewirbst du dich richtig

Wer kann sich bewerben?

Schülerinnen und Schüler der 8. Klassen (Förderzentrumsschüler/innen auch aus 9. Klassen)

Und bis wann?

Spätestens bis zum 30. Mai 2010 musst du deine Bewerbung an die Werkschule deiner Wahl geschickt haben.

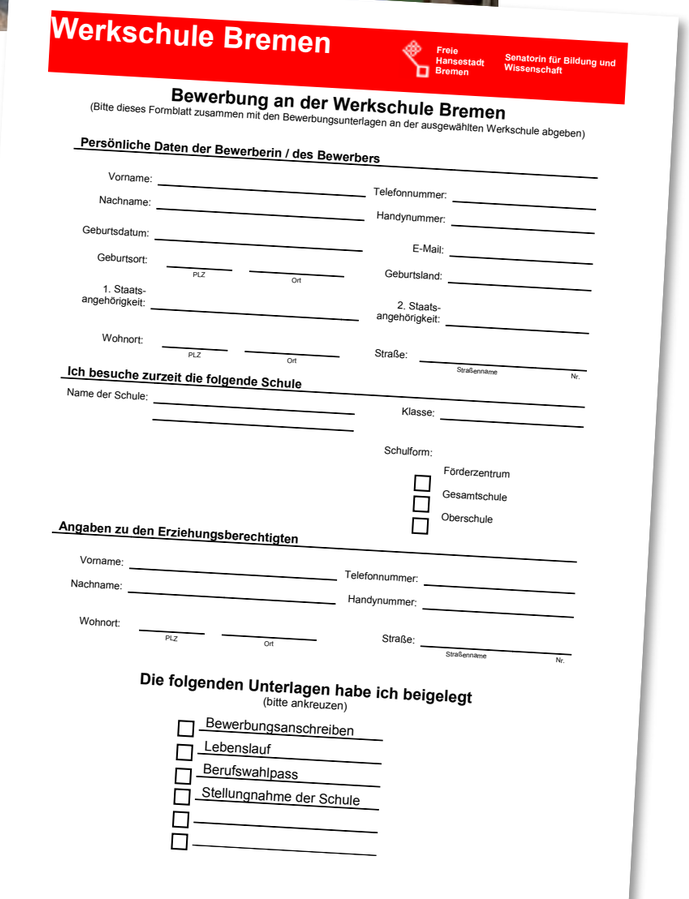
An welche Adresse?

Die Adressen und Beschreibungen jeder Werkschule findest du hier in der Broschüre.

Welche Unterlagen braucht die Werkschule von mir?

- Ausgefülltes Formular „Bewerbung an der Werkschule“, erhältlich bei deiner Klassenlehrerin oder deinem Klassenlehrer
- Schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf
- Stellungnahme der abgebenden Schule mit Begründung
- Berufswahlpass der Sekundarschule/Oberschule (gilt nicht für Förderzentren)
- Zeugnis des 1. Schulhalbjahres der Jahrgangsstufe 8

Die Schule, an der du einen Platz bekommst, meldet sich dann schriftlich bei dir. So erfährst du, wann und wo du genau zum neuen Schuljahr sein wirst.



Werkschule Bremen

Freie Hansestadt Bremen

Senatorin für Bildung und Wissenschaft

Bewerbung an der Werkschule Bremen

(Bitte dieses Formblatt zusammen mit den Bewerbungsunterlagen an der ausgewählten Werkschule abgeben)

Persönliche Daten der Bewerberin / des Bewerbers

Vorname: _____ Telefonnummer: _____

Nachname: _____ Handynummer: _____

Geburtsdatum: _____ E-Mail: _____

Geburtsort: _____ PLZ _____ Ort _____ Geburtsland: _____

1. Staatsangehörigkeit: _____ 2. Staatsangehörigkeit: _____

Wohnort: _____ PLZ _____ Ort _____ Straße: _____ Straßenname _____ Nr. _____

Ich besuche zurzeit die folgende Schule

Name der Schule: _____ Klasse: _____

Schulform:

☐ Förderzentrum
☐ Gesamtschule
☐ Oberschule

Angaben zu den Erziehungsberechtigten

Vorname: _____ Telefonnummer: _____

Nachname: _____ Handynummer: _____

Wohnort: _____ PLZ _____ Ort _____ Straße: _____ Straßenname _____ Nr. _____

Die folgenden Unterlagen habe ich beigelegt

(bitte ankreuzen)

☐ Bewerbungsanschreiben
☐ Lebenslauf
☐ Berufswahlpass
☐ Stellungnahme der Schule
☐ _____
☐ _____

Impressum

Herausgeber
Senatorin für Bildung und Wissenschaft
Rembertiring 8-12 · 28195 Bremen

Verantwortlich für Text und Inhalt
Senatorin für Bildung und Wissenschaft
Redaktion: Karla Götz

Fotos
Senatorin für Bildung und Wissenschaft
ATELIER | AVANTI

Satz
ATELIER | AVANTI
Hastedter Osterdeich 222 · 28207 Bremen
Telefon 0421 - 17 13 30 · www.atelier-avanti.de

Autoren
Julia Becker
Karla Götz
Petra Jendrich

Erscheinungsdatum
Februar 2011, 3. Auflage

Die Senatorin für Bildung
und Wissenschaft

Freie
Hansestadt
Bremen