

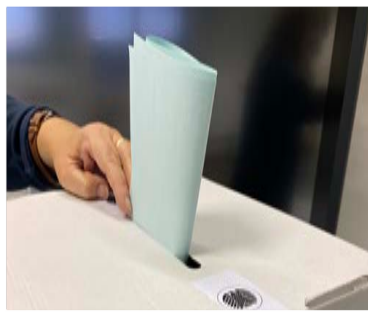
SUSANNAS BRIEF

Juniorwahl | Halbe-Halbe | Wettbewerbserfolge

Ausgezählt!

Unsere Lernenden haben mit großer Mehrheit an der diesjährigen Juniorwahl teilgenommen. Vielen Dank dafür!

Die Wahlergebnisse hängen noch bis zum 10.12.2021 im Schaukasten zwischen den Zimmern A14 und A15 aus.



Stramme Waden

Insgesamt 16 Radfahrende haben insgesamt 3585 km für das Team der Susanna-Eger-Schule erstrampelt.

Damit liegen wir auf Platz 151 von 918 teilnehmenden Teams in Leipzig. Wir nehmen es sportlich und freuen uns im kommenden Jahr auf noch viele weitere Menschen, die mit uns zusammen radeln werden!



Liebe Kollegen, Kolleginnen, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Susanna,

nun haben wir alle Schüler und Schülerinnen des neuen Ausbildungsjahres kennengelernt. An die Stundenpläne haben wir uns gewöhnt. Alle Gremien sind am Arbeiten. Die wöchentlichen Änderungen während der Pandemie machen uns allen zu schaffen. Einige Höhepunkte konnten wir trotz alledem durchführen und erleben.

Genießen Sie die Weihnachtszeit und den Jahreswechsel im Kreise Ihrer Lieben.

Ihre Monika Barz

- Schulleiterin -





Halbe-Halbe

Auch im Schuljahr 2020/21 hat die SES erfolgreich am Projekt Halbe-Halbe teilgenommen. Am 12.10.2021 wurde die SES im Neuen Rathaus wiederholt ausgezeichnet und prämiert. Auch in diesem Schuljahr konnten wir die volle Prämie von 5.000,00 € erhalten! Vielen Dank für Ihre Unterstützung beim Sparen.

TOP TAFEL ISS-GUT-Messe 2021

Unter dem Motto: „Gastronomische Vielfalt an der Susanna - Eger - Schule nahm die Klasse REFA20 A am diesjährigen Tafelwettbewerb auf der Gastronomiemesse „ISS GUT“ teil. Mit den verschiedensten Gedecken vom Rittermenü über klassische deutsche Küche bis hin zu modernen Menüs, demonstrierten wir die Leipziger Gastronomie und ihre Ausbildung mit all ihren tollen Möglichkeiten. Kleine Filme, die das Thema untermauerten und teilweise extra von den Unternehmen gedreht wurden, liefen im Hintergrund. Mit viel Engagement und Freude präsentierten die Schüler ihre Tafel, ihre Unternehmen und ihre Ausbildung. Es waren für alle drei abwechslungsreiche, interessante Tage. Ein großes Dankeschön für die Unterstützung geht an die beteiligten Unternehmen: Auerbachs Keller, Barthels Hof, Radisson Blue, Ratskeller und The Westin sowie unsere Schulleiterin Frau Barz. [AK]



HighConCup 2021

Der Internationale Kochkunstverein hat auf der ISS-GUT-MESSE einen Wettbewerb durchgeführt. Wichtig war hier althergebrachte Arbeitsweisen neu zu interpretieren. Gewonnen hat dabei unser Schüler Julius Frei. Wir gratulieren recht herzlich!

Beste Fachverkäuferin im Bäckereihandwerk aus Sachsen gekürt

Vanessa Beyrich (FV19B) hat am 27.09.2021 erfolgreich am praktischen Leistungswettbewerb der Bäckerjugend der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen teilgenommen. U. a. wurde das Beraten und Verkaufen im Gespräch, das originelle Verpacken von Geschenken und die kreative Snackherstellung von einer kritischen Jury bewertet. Sie konnte die Juroren mit ihrer Leistung überzeugen und den ersten Platz belegen. Herzlichen Glückwunsch!

Allerlei Leipziger Allerlei auf dem Markt serviert

Dass das „Leipziger Allerlei“ kein Mischgemüse ist, konnte man am 25.09 auf dem Leipziger Markt nicht nur sehen und riechen, sondern auch probieren. Der IKL hatte seine Mitglieder aktiviert, die einen Weltrekordversuch starteten, um das größte "Leipziger Allerlei" zuzubereiten. Und es ist ihnen gelungen! Die SES gratuliert recht herzlich zu dieser schmackhaften Aktion.

Fairtrade-School- Titel verteidigt

Auch für die kommenden beiden Jahre darf sich die SES Fairtrade-Schule nennen. Die Zertifizierung wurde erfolgreich durchlaufen!



CO₂-Bilanz der SES

Die CO₂-Bilanz der SES ist erstellt. Das Plakat macht zuerst Station im Lehrerzimmer und wandert danach ins Haus B, wo sich alle genauer über unseren Fußabdruck informieren können. Vielen Dank an alle, die sich beteiligt haben.

Sterne Koch zu Gast an der SES

Mario Kotaska widmet sich dem zukünftigen Köchenachwuchs der Region. Gemeinsam entwickelte er mit den angehenden Köchen Trendfood in der Lehrküche der Susanna-Eger-Schule. Die 4 Teams der Auszubildenden präsentierten anschließend ihre Arbeitsergebnisse. Dabei stellten sie ihre gewonnenen Erfahrungen und neue Geschmackserlebnisse vor. Fragen zur Karriere beantwortete der bescheidene Sterne Koch jugendgemäß. Ausbilder Herr Hilbert war sichtlich zufrieden mit der besonderen Lehrstunde.

Die Projektgruppe „Demokratische Schulentwicklung“ informiert

In der zweiten Sitzung der AG im neuen Schuljahr wurde, genauso wie in der Supervision mit Frau Wiesner, unser pädagogischer Tag aus der Vorbereitungswoche diskutiert und ausgewertet. Vor allem haben wir ein Augenmerk auf die vom Kollegium formulierten Ergebnisse und Wünsche am Ende gelegt, um daraus weitere Handlungsempfehlungen abzuleiten. Zusammen mit Frau Rathering formulierten wir verschiedene Ziele, welche nun weiter bearbeitet werden. Die Arbeitsaufträge sind auf die Mitglieder der Gruppe aufgeteilt und die Ergebnisse unserer Sitzung nun u.a. in die Steuergruppe der SES weitergetragen, damit alle Gremien der SES beteiligt sind und alle Interessen beachtet werden können.

Berücksichtigt wurden auch die Ergebnisse der Befragung unserer Lernenden über das partizipative Schaufenster. Die Ergebnisse wurden geclustert und hingen bis Mitte November an der Litfasssäule im Lehrerzimmer aus.

Hinweis: die Supervision ist weiterhin für das Kollegium geöffnet. Die weiteren Termine für dieses Schuljahr sind: 12.01.2022, 02.03.2022, 04.05.2022 und 29.06.2022, jeweils 12:30-15:00 Uhr. Eine verbindliche Anmeldung ist über akern@ses.lernsax.de bis 14 Tage vorher möglich. Denken Sie bei der Anmeldung jedoch auch daran den sSL mittels Antrag darüber zu informieren.

Der Lehrerrat ist gewählt

In den diesjährigen Lehrerrat wurden folgende Kolleg*innen gewählt: Frau Jackisch, Frau Herzog, Herr Kern, Herr Lehmann, Herr Pfau und Herr Rümpel.



Susanna-Eger-Kitchen-Crew rock's the kitchen

Nach wochenlangen Übungen, Absprachen und Probedurchläufen waren wir guter Dinge, unsere tolle Schule beim diesjährigen Young Chefs Battle Vorentscheid in Hannover würdig zu vertreten. Das Young Chefs Battle wird von der Firma Chefs Culinar organisiert, von der wir als Schule den Hauptbestandteil unserer Waren für den praktischen Unterricht beziehen. Unser Team (Susanna-Eger-Kitchen-Crew) aus der Klasse KÖ 19B setzte sich aus folgenden Teilnehmern zusammen: Lina Plank (Restaurant Aries), Eyleen Griebach (Restaurant Macis), Frederik Brüggeboes (Hotel NH Leipzig Messe) und Paul Neitemeier (Steigenberger Hotel Leipzig). An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich bei den oben genannten Betrieben für die Freistellung der Auszubildenden für den Wettkampf und natürlich die intensiven Trainingseinheiten bedanken. Als unterstützende Lehrkraft erklärte sich Herr Heindorf bereit, das Team zu coachen, was ihm auch sichtlich Freude bereitete.

Wir trafen uns am Morgen des 09.11.21 an unserer Schule, um gemeinsam die Reise nach Hannover anzutreten. Vielen Dank an Eyleen, die für unser Team äußerst schmackhafte Lunchpakete für die Reise vorbereitete. Nach etwas Stau auf der A2 kamen wir am Nachmittag gut gelaunt und bester Dinge in der Landeshauptstadt Niedersachsen an. Der Wettkampf sollte am darauf folgenden Tag, 08:00 Uhr in der Früh, in der Puravia Trainings Akademie Hannover beginnen. Wir hatten also noch genügend Zeit, um unser mitgebrachtes Equipment in der Akademie abzugeben und uns die Stadt etwas genauer anzusehen. Untergebracht wurden wir im stilvollen Hotel Amadeus (****). Am Vorabend des Wettkampfes hatten wir Gelegenheit, die Jury und die anderen Teams aus Wolgast (Usedom) und Dresden beim gemeinsamen Abendessen im Hotel kennenzulernen.

Am nächsten Morgen war es dann endlich soweit. Der Wettbewerb sollte starten. Es musste ein 3 - Gänge Menu für 6 Gäste in 4 Stunden zubereitet werden. Der Pflichtwarenkorb bestand aus Hähncheninnenfilets (Vorspeise), Steinbutt und Artischocke (Hauptgang), sowie Marzipan und Pflaume (Dessert). Folgendes Menü haben wir daraus kreiert:



Geflügel-Terrine mit Wurzelgemüse im Walnussmantel
an Birnenchutney und Rote Bete Tatar mit
Ziegenfrischkäse

Zweierlei vom Steinbutt an Safranschaum mit
Karottenvariation, mariniertem Fenchel und
Artischocken - Ravioli

Marzipancreme auf Mürbeteig mit Pflaume in
verschiedenen Texturen und Mousse au chocolat

Zum tatsächlichen Ablauf in der Küche während des Wettkampfes kann der Autor dieses Berichtes leider nicht allzu viel sagen, da jener die ganze Zeit zusammen

mit den anderen Coaches/Lehrern in einem separaten Raum mit sehr viel Kaffee und belegten Brötchen weit, weit weg vom Team in der Küche untergebracht war. Nach aufregenden 240 Minuten waren dann alle Teams bereit, Ihre Gänge zu 'schicken'. Das Niveau der zubereiteten Gerichte war extrem hoch und alle Teams lieferten sehr gut ab. Man merkte, dass sich alle vorbildlich auf den Wettbewerb vorbereitet hatten. Wirklich ganz toll und sehr beeindruckend, was da so alles vom

Der Integrationsbeauftragte stellt sich vor

Mein Name ist Iyad Dayoub und ich bin seit März 2021 an der SES als pädagogische Fachkraft eingestellt.

Meine Aufgaben:

Unterstützung von Schülerinnen und Schülern aus Nicht-EU-Ländern mit Unterstützungsbedarf für bessere Schulleistungen während und außerhalb des Unterrichts:

- z.B. Unterstützung bei der Bearbeitung von Aufgabenstellungen
- Unterstützung bei der Kommunikation im Unterricht
- Ansprechpartner für Schüler*innen der Zielgruppe und deren Eltern

Kontakt:

Mobil: 0170 384 5968

E-Mail: idayoub@ses.lernsax.de

Zimmer: A 115

Anwesenheit: Montag - Donnerstag

Nachwuchs der Branche auf die Teller gezaubert wurde. Chapeau! Nachdem alle Speisen der Teams genauestens von der Fachjury analysiert, bewertet und natürlich auch verkostet wurden, stand das denkbar knappe Ergebnis fest. Die Jury war sich nach relativ kurzer Bedenkzeit über den Sieger einig und verkündete uns, die Susanna-Eger-Kitchen-Crew, als Messesieger! Danach, einfach nur riesengroße Freude bei uns, aber auch sehr faire Zweit- und Drittplatzierte, welche uns zum Erfolg gratulierten.

Ausschlaggebend für den 1. Platz waren neben dem fast fehlerfrei gekochten Menü die gezeigten Arbeitstechniken und Fertigkeiten der Azubis, welche den Prüfern imponierten. Zudem lieferte unsere Crew eine vorbildliche Teamleistung ab. Prima, wie sich alle gegenseitig unterstützten und motivierten. Ein absolut verdienter 1. Platz. Toll gemacht!

Abschließend kann man sagen, dass wir natürlich stolz auf den 1. Platz sind. Jedoch zählen für uns auch die gesammelten Erfahrungen, dass wir als Team zusammengewachsen sind und ganz besonders schöne Tage in Hannover erleben durften.

Vielen Dank an unsere Schule, welche uns dieses tolle Erlebnis ermöglicht hat!

The Susanna-Eger-Kitchen-Crew [MH]



Der Schülerrat hat sich konstituiert

Mitte Oktober haben sich die Vertreterinnen und Vertreter vieler Klassen der SES zum ersten Mal getroffen und einen Schülerrat gegründet. Dieser ist ab sofort auch unter LernSax - Gruppen „Schülerrat“ erreichbar. Außerdem kann sich jeder über den Schaukasten neben dem großen Lehrerzimmer über die Aktivitäten des Schülerrates informieren. Der Schülerrat ist über schuelervertretung@ses.lernsax.de erreichbar.

Unsere neuen Sozialpädagogen stellen sich und ihre Arbeit vor

Im Mittelpunkt unseres Handelns steht die Beratung und Arbeit mit den Jugendlichen des Berufsvorbereitungsjahres und die Sensibilisierung für ihre multiplen Problemlagen. Unsere Angebote und Hilfen beziehen sich insbesondere auf die Beratung Lernender und deren Eltern (auch aufsuchend), die Begleitung bei behördlichen Angelegenheiten und weiterführenden Hilfsangeboten, die Zusammenarbeit mit den Lehrkräften, sozial-pädagogische Gruppenarbeit, die Mitwirkung bei Projekten und die Vernetzung im Gemeinwesen. Generell ist das Büro der Schulsozialarbeit Montag bis Freitag ab 7:30 Uhr besetzt und offen für alle Menschen. Dienstag bis Freitag ist die Schulsozialarbeit mit zwei Mitarbeitern und montags mit einer Mitarbeiterin gewährleistet. [AN;RB]

Ihr findet uns im Raum A212 und wir sind auch telefonisch und via Mail für euch erreichbar:

Festnetz: 0341 90997526

Sozialarbeiterin: 015222989369; anne.nebe@leipzig.de

Sozialarbeiter: 015222989367; rene.bauer@leipzig.de