

Lehrküchen

Wir haben in der Loschmidt-Oberschule zwei Lehrküchen mit je vier Küchenzeilen, die aufgrund der guten Ausstattung beste Lern- und Tätigkeitsorte darstellen.



Hier sind z.B. ein Konvektomat und eine gewerbliche Durchschubspülmaschine zu nennen:



In Planung sind u.a. ein Vario-Cooking-Center und ein Kühlraum.

Die Schülerinnen und Schüler können bei uns auf das Berufsleben im Gastgewerbe bzw. in Haushalten optimal vorbereitet werden, da spezifische Arbeitsabläufe beim Zubereiten, Kochen und Reinigen erlernt werden.

Das Prinzip „mit Kopf, Herz und Hand“ ermöglicht den Jugendlichen ein ganzheitliches Lernen mit hohem Praxisanteil.

