

Lust auf Zukunft

30 Jahre Emil-Fischer-Schule, dies war 2013 das Motto unseres traditionellen Sommerfestes.



Vorberufliche Bildung in Kooperation mit der „BioKräuterei Oberhavel“



In einer Produktionsküche der EFS stellten die Lerngruppen der BQL- und BV-Klassen verschiedene Pesto-Produkte für den Verkauf her.

EFS-Schüler/innen im Fernsehen



Im August 2013 waren Schüler/innen des Leistungskurses Ernährungslehre in der RBB-Sendung „Praxis“ zum Thema „Schimmel auf Lebensmitteln“ zu Gast.

EFS auf der Vocatium



Die EFS präsentierte sich 2013 und 2014 regelmäßig auf verschiedenen Berufsinformationsmessen für Schulabgänger/innen – so auch auf der Vocatium.

Bratwurstmeisterschaft



Am 4. Juni 2014 fand die erste Bratwurstmeisterschaft der EFS statt. Teilgenommen haben angehende Fleischer des 2. Ausbildungsjahres.

Zweimal Gold für „Feine Backwaren“ der EFS!



Bereits 2013 wurde der Aprikosenstollen von der DLG vergoldet. 2014 stellten unsere Bäckerklassen unter Anleitung ihres Lehrers Georg Schmidt einen Walnuss-Stollen her, der von der DLG wieder mit Gold prämiert wurde. Herzlichen Glückwunsch!

Fortbildung „Die launische Forelle“



Im November 2014 konnten 22 begeisterte Kollegen/innen frische Forellen sensorisch beurteilen, die zuvor im hauseigenen Fleischtechnikum geräuchert worden sind. Eine gelungene Fortbildung und ein launiger Nachmittag!

Veränderungen: Aus drei mach' zwei!

Wegweiser durch die Emil-Fischer-Schule																																					
<p>Berufsschule und Berufsvorbereitung Schulische Ausbildung Berufliche Weiterbildung</p> <p>Abteilung I</p> <table border="1"> <tr><td>Lehrerin:</td><td>Frau Glotzke</td><td>Raum</td><td>1.1.22</td></tr> <tr><td>Koordinatorin:</td><td>Frau Brandt</td><td></td><td>1.1.22</td></tr> <tr><td>Sekretärin:</td><td>Frau Pommer</td><td></td><td>1.1.21</td></tr> <tr><td></td><td>Frau Ceylan</td><td></td><td></td></tr> </table> <p>Berufsschule</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bäckerei • Konditorei • Fleischerei • Fachlehrer/in im Nachrangdienstvermerk • Fachlehrer für Lebensmitteltechnik • Brauerei und Mälzerei • Hauswirtschaftliche • Maschinen- und Anlagenführer <p>Berufsfachschulen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Akademie für Ernährung u. Vererbung • Diätassistentin <p>Berufsvorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berufsausbildungsstellenlehre (BOL) • Einstufige Berufsschule (EBS) <p>Koordinator Hans Böger</p> <p>Sekretariat Frau Neumann</p> <p>Raum: 1.1.25</p>	Lehrerin:	Frau Glotzke	Raum	1.1.22	Koordinatorin:	Frau Brandt		1.1.22	Sekretärin:	Frau Pommer		1.1.21		Frau Ceylan			<p>Studienbefähigende Bildungsgänge Berufsvorbereitung Schulische Ausbildung</p> <p>Abteilung II</p> <table border="1"> <tr><td>Lehrerin:</td><td>Frau Graf</td><td>Raum</td><td>1.1.17</td></tr> <tr><td>Koordinatorin:</td><td>Frau Adler-Wittke</td><td></td><td>1.1.17</td></tr> <tr><td>Sekretärin:</td><td>Frau Feller</td><td></td><td>1.1.21</td></tr> <tr><td></td><td>Frau Ceylan</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Frau Pommer</td><td></td><td></td></tr> </table> <p>Berufliches Gymnasium</p> <p>Berufsoberschule</p> <p>Fachoberschule</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfacher Bildungsgang • Zweijähriger Bildungsgang <p>Berufsfachschulen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chemisch-technische Assistentin • Lebensmitteltechnische Assistentin <p>Berufsvorbereitung Berufsvorbereitung (BV)</p>	Lehrerin:	Frau Graf	Raum	1.1.17	Koordinatorin:	Frau Adler-Wittke		1.1.17	Sekretärin:	Frau Feller		1.1.21		Frau Ceylan				Frau Pommer		
Lehrerin:	Frau Glotzke	Raum	1.1.22																																		
Koordinatorin:	Frau Brandt		1.1.22																																		
Sekretärin:	Frau Pommer		1.1.21																																		
	Frau Ceylan																																				
Lehrerin:	Frau Graf	Raum	1.1.17																																		
Koordinatorin:	Frau Adler-Wittke		1.1.17																																		
Sekretärin:	Frau Feller		1.1.21																																		
	Frau Ceylan																																				
	Frau Pommer																																				

Im Rahmen einer internen Umstrukturierung an der EFS entstanden aus ursprünglich drei Abteilungen zwei neue.



Gesund bleiben!

Im November 2014 fand erstmals ein Gesundheitsnachmittag für das EFS-Kollegium statt. Es wurde getrommelt, gesungen, Pilates „probiert“ und an persönlicher Wertschätzung gewonnen.

Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik

Berufliches Gymnasium

Berufsoberschule

Fachoberschule

Berufsfachschule

Berufsschule

Fachschule für Lebensmitteltechnik

emilfisherschule.de

2013

2014

Emil-Fischer-Schule

