Catering – ein ausgebauter Schwerpunkt in der Ernährung und Versorgung

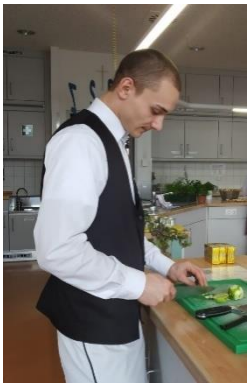
Catering am BSZ Regensburger Land ist immer TEAMWORK !

Edith Riedl, FOLin, Fachbetreuung Catering

Das Besondere daran ist, dass
mehrere Klassen oder Gruppen,
mehrere Jahrgangsstufen,
Schüler*innen und Lehrkräfte der EV miteinander arbeiten.

Catering bedeutet, die Schüler*innen des Beruflichen Schulzentrums Regensburger Land versorgen die Gäste mit Speisen und Getränken bei Besprechungen, Seminaren, Fortbildungen und Festen.

Die Speisen und Getränke werden von den Schüler*innen des Beruflichen Schulzentrums im Rahmen des Unterrichts in Speisenzubereitung mit Service frisch hergestellt, angerichtet und serviert.



Der Ablauf der Cateringaufträge wurde im Laufe der Jahre durch das Q-Siegel stetig optimiert.

1. Information
2. Vorbereitungsarbeiten
3. Durchführung des Auftrages
4. Aufräumarbeiten
5. Nachbetreuung – Reflexion – Feedback von Gästen - Lehrkraft

Dies erleichtert das Arbeiten miteinander und führt zu einem guten Arbeitsergebnis und zufriedenen Gästen, aber auch zu einem Erfolgserlebnis der Schüler*innen.

Das Miteinander arbeiten macht außerdem auch noch Spaß ☺.