



NEUES VOM

25. April – 01. Mai 2016 | WO 17

ZUM AUFTAKT

„**Herausgeputzt.**“ Ausmisten, wegwerfen, erneuern. Aufbruchstimmung herrscht in der Natur, zuhause oder am Arbeitsplatz. Der Frühlingsputz hat Tradition. Einige machen's mit der Maus und einem Click, andere entsorgen aufgetürmte Stapel mit Magazinen und Fachliteratur. Unsere Hausdienst-Crew hat ebenso Grosses geleistet. Das Schulhaus glänzt von oben bis unten und der Blick auf die Churfürsten ist wieder glasklar. Herausgeputzt werden sich ab kommendem Freitagmittag auch die vielen Gewerbebetriebe an der Toggenburger Messe TOM präsentieren. Das Energietal Toggenburg und die Energieakademie Toggenburg führen gemeinsam einen Stand. See you :-)) und en guete Start.

Neues aus dem Schulalltag

Ramona Forchini für herausragende Leistung geehrt

Die IG der St.Galler Sportverbände hat im Rahmen der traditionellen Sportgala 2016 Ramona Forchini für ihre herausragenden Leistungen im Jahr 2015 mit einer Ehrenurkunde als Sportlerin des Jahres in der Kategorie Elite-Amateur ausgezeichnet. Als Amateurin wird eine aktive Sportlerin bezeichnet, die den Sport nicht als Beruf ausübt, aber an Wettkämpfen teilnimmt - oder die Kunst, Leistungssport und Job unter einen Hut zu bringen.

Ramona ist zu 30 Prozent als Mitarbeiterin in der Verwaltung des BWZT angestellt und hauptsächlich für die Brückenangebote zuständig. Und was passiert in den 70 Prozent? Training, Training und nochmals Training; Reisen, Reisen und nochmals Reisen; Wettkampf, Wettkampf und nochmals Wettkampf, sagt Ramona. Seit 2007 ist sie mit dem Velo unterwegs, mehrheitlich mit dem Mountainbike. 2015 holte sie als 21-jährige Bikerin an der WM in Andorra die Goldmedaille im Cross-Country der U23. Bisher

ihr grösster Erfolg. Bleibt da Zeit für andere Vorlieben? Ja, sagt sie, Kaffee trinken. Sie genießt es, sich hinzusetzen und sich einen feinen Kaffee zu gönnen. Anders als bei Roger Federer ist es ein Cappuccino mit viel Schaum. Den besten gebe es im Sportzentrum in Magglingen! Mal sehen, ob wir das am BWZ Toggenburg nicht auch hinkriegen? *mu*



Leistungssport und Job: Ramona bringt beides unter einen Hut.



Hansjörg Rohner, Vorstand IG St.Galler Sportverbände und Regierungsrat Stefan Kölliker, Bildungs- und Sportchef, überreichen Ramona Forchini Blumen, Urkunde und Check.

Kopf oder Zahl

Gratulation Nr. 1: Nicht jeder Weg an eine Berufsfachschule führt über eine PH oder das EHB. Berufspädagogische Bildungsleistungen können auch durch Berufserfahrung erworben werden. Zur Erlangung des Lehrdiploms wird beim Validierungsverfahren durch die Kandidatin aufgezeigt, welche geforderten Kompetenzen gemäss Qualifikationsprofil sie durch bisherige berufliche Tätigkeiten erreicht hat. Und ein solches hat **Marietta Wismer, seit 2014 Fachlehrperson am BWZT** bei den AGS, mit Erfolg durchlaufen. Wie das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFJ am 07. April 2016 schreibt, anerkennt es die in der Lernleistungsbestätigung aufgeführten und ausreichend nachgewiesenen Kompetenzen. Chapeau! Mit der Post aus Bern hat Marietta Wismer das Lehrdiplom als Lehrperson für berufskundlichen Unterricht erhalten. Das ganze BWZT-Team gratuliert zum Abschluss.

Gratulation Nr. 2: Erfolgreich unterwegs ist auch **Marina Schuler im berufsbegleitenden Studium als dipl. Betriebswirtschaftlerin /HF - General Management**. Die Abschlussprüfungen zur Halbzeit ihrer Weiterbildung hat unsere Sekretariatsleiterin im März und April mit Bravour bestanden. Jetzt folgen die letzten drei Semester. Wir drücken die Daumen. *sbfi/mu*

Und ausserdem...



Fasziniert von der farblichen Vielfalt: Molecuisine für Lernende.

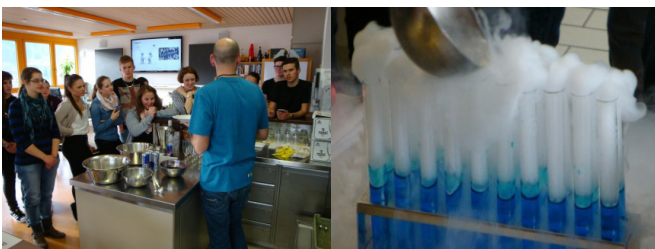
Molekular- oder Hexenküche?

Die Molekulargastronomie oder auch Molekularküche befasst sich mit den biochemischen und physikalisch-chemischen Prozessen bei der Zubereitung und beim Genuss von Speisen und Getränken. Die Molekularküche setzt Erkenntnisse aus der wissenschaftlichen Untersuchung biochemischer, physikalischer und chemischer Prozesse bei der Zubereitung von Speisen und Getränken um, die mit der Änderung von Texturen einzelner Produkte oder allgemein mit den Wechselwirkungen zwischen physikalisch-chemischen Prozessen und Veränderungen eines Produkts zu tun haben. In diese Geheimnisse wurden Koch- und Refalernde im 3. Lehrjahr unter der fachkundigen Leitung von Bruno Fanetti (und Markus Hänkli als Assistent) am 24. und 31. März 2016 eingeweiht. Die Kurse waren an beiden Tagen mit 33 Lernenden ausgebucht, die kurz vor ihrem QV stehen und grosses Interesse wie auch überraschende Emotionen zeigten.

Fake Kaviar und Drink Balls

Als Einstieg wurde den Lernenden in einem kurzen Theorieteil und mit Kurzfilmen einiges an Wissenswertem vermittelt. Danach folgte eine praktische Einführung auf fünf Arbeitsposten (1. Fake Kaviar und Drink Balls; 2. Speckschaum; 3. Parmesan-Schoggi-Lolli; 4. kuvertierte Bananen mit Stickstoff; 5. Sous-vide gegarte Poulardenbrust mit sekundären Pflanzenstoffen).

Nach der Einführung konnten die Lernenden frei nach ihren



Experimentell anmutend die Zubereitung, köstlich im Geschmack.

Präferenzen auf allen Posten praxisorientiert selbständig ausprobieren, experimentieren und natürlich auch degustieren. Gemäss Aussagen und Reaktionen der Lernenden wertete das Leitungsteam den Kurs als vollen Erfolg. Dank der Schulleitung konnte der Kurs zu einem moderaten Entgelt durchgeführt werden.

P.S. Unter der Neufassung „Molecuisine“ wird diese Form der Zubereitung von Speisen und Getränken in die BiVo 2020 EFZ Köchin / Koch einfließen. mh



OFFA 2016: Teamwork wie in einem Orchester; jeder Handgriff sitzt in der Showküche. Die vielen Gäste sind von der Leistung begeistert.

Lernende nehmen Zepher in die Hand

Ort der Handlung: die Showküche Ostschweiz an der OFFA 2016. Genauer: die Genussinsel. Lernende aus vielen Lehrbetrieben (siehe Kasten) nahmen für einmal das Zepher selbst in die Hand. Als Kantonalverband für Hotellerie und Restauration und als Betreiber der Ostschweizer Gastronomiefachschule sei den Organisatoren die Nachwuchsförderung ein grosses Anliegen, sagte der scheidende Präsident Gastro St.Gallen, Josef Müller-Tschirky. An fünf Tagen haben die Akteure unter den gestrengen Augen von Coach Philipp Schneider, Krone Mosnang, über 2000 Vier-Gänger gekocht, angerichtet und serviert. Für die vielen Gäste wie auch für die Lernenden selbst war die Showküche Ostschweiz ein spezielles Erlebnis. mu

Mit von der Partie an der Genussinsel: 36 Lernende, unter anderem vom BWZ Toggenburg aus dem 1. oder 2. Lehrjahr der Restaurationsfachleute und Köche: Jasmin Anderegg, KO, und Sonja Schweizer, REF, beide Restaurant Krone, Mosnang; Franziska Arnold, KO, Wohn- und Pflegeheim Kronenwiese, Wattwil; Céline Diethelm, KO, Pflegezentrum Meienberg, Jona; Silvan Herzog, KO, Micarna SA, Bazenheid; Anja Zweifel, KO, Solino, Bütschwil; Lara Geisser, REF, Hotel Hirschen, Wildhaus; Elina Rüttsche, REF, Hotel Rössli Tufertschwil AG, Lütisburg; Christoph Högger, REF, Stump's Alpenrose AG, Wildhaus.

Termine

Mo, 25.04.2016	Sitzung Schulleitung	14.00 Uhr	E2
----------------	----------------------	-----------	----

Abwesenheiten

Kathy Hilty	Mo-Fr, 25.-29.04.2016	Kantonsrat / Wirtschaftsforum Toggenburg Rektorenkonferenz Wirtschaftsforum Toggenburg TOM, Energieakademie Wirtschaftsforum Toggenburg
Christoph Thurnherr	Mi/Do, 27./28.04.2016	
Matthias Unsel	Mi-VM, 27.04.2016	
	Do, 28.04.2016	
	Fr-NM, 29.04.2016	
Paul Forster	Do, 28.04.2016	