



**Scuola Professionale Statale G3**  
**Alimentazione ed Economia Domestica**  
**Staatliche Gewerbeschule 3 Ernährung und Hauswirtschaft**  
**PROFILO**



## **Chi siamo**

La G3 (“Staatliche Gewerbeschule Ernährung und Hauswirtschaft (G3)”) è una scuola professionale pubblica incentrata sulla nutrizione, l’economia domestica e l’educazione sociale.

È situata nel centro di Amburgo e ben raggiungibile grazie alla stazione dei treni e metropolitane che si trovano a 5 o 12 minuti di distanza dalla sede.

La scuola G3 opera secondo gli standard qualitativi di management del sistema “Q2E”, garantendo così un’alta qualità in vari livelli. All’interno della scuola c’è un gruppo di lavoro per il progetto quality management. Tutti gli accordi su obiettivi e prestazioni sono parte integrante e costitutiva dei contratti fra la scuola e l’ente di insegnamento professionale della città di Amburgo. Normalmente gli insegnanti sono tenuti a chiedere agli studenti un feedback; allo stesso modo la direzione della scuola riceve il suo feedback dal collegio docenti. Ciò garantisce uno scambio di feedback tra tutti i colleghi.

Attualmente la scuola impegna circa 60 insegnanti che insegnano a 800 studenti.

Il G3 è come un grande magazzino che offre una vasta varietà di prodotti e merci – nel vero senso della parola. Una vasta gamma di tipi di risultati in un corpo studenti estremamente eterogeneo: questa è la nostra sfida e anche la nostra ispirazione.

Gli studenti si trovano in diverse fasi della loro vita e hanno un back ground sociale e culturale molto ampio e diversificato. Nonostante ciò garantiamo a tutti gli studenti un conseguimento del titolo professionale, dalle classi iniziali di preparazione (*prima* della parte pratica), passando alla scuola professionale (*durante* la parte pratica) per finire alla preparazione ulteriore (*dopo* la parte pratica). Se necessario, ogni studente può contare su aiuti e sostegni da parte di membri del team consulenza, insegnanti con una specializzazione ulteriore.

In questo modo, avendo imparato alla stessa scuola, gli studenti di diverse generazioni riescono a rispettarci, ad allargare i loro orizzonti e “influenzarsi” positivamente in modo reciproco e quasi inconscio – imparando l’uno dall’altro si vede a cosa poter puntare e si sviluppa la tolleranza. Le barriere artificiali vengono così rimosse o non hanno neppure motivo di esistere.

I nostri studenti più giovani, tra i 15 e i 17 anni, frequentano le classi di preparazione e aspirano ad un orientamento professionale. Noi li aiutiamo ad acquisire e a sviluppare le conoscenze e le attitudini necessarie a una preparazione teorica e professionale che porti buoni risultati.



**Scuola Professionale Statale G3**  
**Alimentazione ed Economia Domestica**  
**Staatliche Gewerbeschule 3 Ernährung und Hauswirtschaft**  
**PROFILO**



Gli apprendisti del cosiddetto “sistema duale” (una preparazione professionale a due livelli paralleli, scuola e azienda) seguono lezioni per metà giornata. L'altra metà viene trascorsa presso aziende con le quali cooperiamo e che offrono la parte pratica.

Ci sono anche studenti che seguono le lezioni a scuola tutto il giorno e aspirano a delle qualifiche specialistiche (“job-related GCSE”), in particolare nel campo del catering e nutrizionale. Oltre a ciò offriamo per studenti disabili anche materie di economia e amministrazione aziendale. In questo caso i gruppi di student sono di numero inferiore. Dove necessario, questi studenti ricevono attrezzature e materiali adatti ai loro bisogni. Ogni studente portatore di handicap, indipendentemente dal grado di disabilità, è stato fin dall'inizio parte integrante della nostra scuola, ancora molto prima che il tema della “inclusione” fosse discusso e trattato dalla politica. Va da sé che la nostra scuola non ha nessuna barriera artificiale.

Tra gli student più „anziani“ ci sono quelli dai 20 ai 25 anni. Dopo aver completato gli studi professionali essi ambiscono ad una qualifica per studiare all'università di scienze applicate. In questo caso offriamo materie come economia domestica e sociologia.

Last but not least disponiamo del college tecnico per le scienze domestiche, la nostra ultima “creatura”. In esso offriamo una preparazione professionale avanzata per studenti con una qualifica o un'esperienza professionale nel campo della nutrizione o nel catering, consentendo loro una specializzazione in amministrazione aziendale con particolare indirizzo sociale. Questi studenti sono tra i 20 e i 50 anni.

Uno staff altamente motivato assicura che a tutti gli studenti venga offerto l'insegnamento di materie adatte al loro livello di conoscenza, in modo da garantire loro per il futuro un buon inserimento professionale. In questo campo molto è stato fatto: per esempio l'insegnamento individualizzato ha dato agli insegnanti la possibilità di diventare per lo studente un coach personale.

La scuola non è solo la frequenza di classi. Oltre all'apprendimento specifico la G3 ha ristoranti e una vasta gamma di attività extra scolastiche che arricchiscono gli student in tutti i sensi.

I nostri ristoranti fungono da veri e propri spazi di apprendimento. I piatti che vengono cucinati in essi vengono anche serviti e venduti. Gli altri studenti sono considerati ospiti nel ristorante. In questo modo si crea una vera e propria situazione “win-win”. I nostri ristoranti-scuola si chiamano: “Dreiklang”, “the Café International”, “the Bistro” e “Fofftein” – quest'ultimo è un punto vendita di snack freschi prodotti al momento.



**Scuola Professionale Statale G3**  
**Alimentazione ed Economia Domestica**  
**Staatliche Gewerbeschule 3 Ernährung und Hauswirtschaft**  
**PROFILO**



La nostra scuola partecipa anche a gare e concorsi nazionali, quali quelle per lingue straniere (nel quale la G3 sta avendo molto successo), il concorso culinario “Smutje”<sup>1</sup>, quello dolciario “Golden Treecake”, quello per panettieri, la “gingerbread competition”, come anche la “Hamburg Facades” e altri.

Inoltre offriamo seminari con esercitazioni pratiche per i nostri studenti e programmi di scambio per apprendisti grazie a gemellaggi, come quelli con l’Austria, la Francia e la Spagna.

Un’ulteriore parte integrante della vita scolastica é rappresentata dalla cooperazione tra diverse classi in campi differenti, che sfocia nell’evento gastronomico “Art and Enjoyment”, serata nella quale 4 classi servono delle eccellenti cene, accompagnate da artisti che fanno teatro d’improvvisazione.

---

<sup>1</sup> Gingerbread: nomignolo tedesco per cuochi sulle navi



**Scuola Professionale Statale G3**  
**Alimentazione ed Economia Domestica**  
**Staatliche Gewerbeschule 3 Ernährung und Hauswirtschaft**  
**PROFILO**



## La G3 in un guscio di noce...

- **Contatti**

Indirizzo: Staatliche Gewerbeschule 3  
Brekelbaumpark 6  
22607 Hamburg  
Germany

Telefono: Ufficio: + 49 (0) 40 42859 2370

Direttrice: Wilma Elsing + 49 (0) 40 42859 2368

Vice direttore: Arne Burmeister + 49 (0) 40 42859 2372

Fax + 49 (0) 40 2513340

Email: g3@hibb.hamburg.de

Web: <http://www.gewerbeschule3.de>

- **Tipi di scuola**

<b>nome</b>	<b>descrizione</b>	<b>durata</b>	<b>esame finale</b>
AV	Preparazione professionale iniziale	1 anno	Secondary general school certificate
BS (panettiere/ pasticciere(in)/ venditore in panetterie(in) gelataio(in)	Scuola professionale per panettieri, pasticciere e aiuti professionali per vendita al dettaglio (panetterie o pasticcerie), gelataio e produttore di gelati	2 - 3 anni	Certificate of Chamber of Crafts
BFS GuE BFS WuV	Scuola professionale a tempo pieno nei campi: catering e nutrizione o economia e amministrazione aziendale (per disabili)	2 o 3 anni	Specialized GCSE
FOS E FOS S	Scuola specialistica secondaria nei campi: nutrizione e scienze domestiche o sociali	1 anno	Entrance qualification for the university of applied sciences
FS	College tecnico per scienze domestiche	3 anni	State-certified business economist for social services