



## Traditionelles Kunsthandwerk in Würselen #

Diese Serie von Caches (einschließlich eines Bonus-Caches) wurde im Rahmen unseres ERASMUSPlus# Projekts 2018-2020 von einer Reihe von Schülerinnen und Schülern des Gymnasiums Würselen erstellt. Im Laufe der Zeit werden ähnliche Caches in Metković (Kroatien), Florenz (Italien), Bourges (Frankreich) und Göteborg (Schweden) erstellt. Jeder unserer Caches konzentriert sich auf ein bestimmtes traditionelles Handwerk.

Für die Hintergrundinformationen recherchierten die Schülerinnen und Schüler im Internet, besuchten Berufsschulen und die Handwerkskammer in Aachen sowie Betriebe und Unternehmen in Würselen, um sich über diese Handwerke zu informieren.

Ziel unseres Projektes ist es, Barrieren abzubauen und jungen Menschen neue Wege aufzuzeigen, um den für sie passenden Beruf zu finden. Wie ein altes Sprichwort in Deutschland sagt, hat das Handwerk einen goldenen Glanz, aber immer weniger junge Menschen sind daran interessiert, eine Ausbildung in einem professionellen Handwerk zu beginnen. Viele Schülerinnen und Schüler, die kurz vor dem Abitur stehen und die Schule verlassen, sehen das Studium als logische Fortsetzung nach dem Schulabschluss. Jeder will eine Heizungsanlage entwerfen, aber niemand will sie installieren oder warten.

In einem Zeitungsartikel vom Juli 2018 wird behauptet, dass in der Region Aachen mehr Ausbildungsplätze als Lehrlinge zur Verfügung stehen, während andere europäische Länder unter einer hohen Zahl arbeitsloser Jugendlicher leiden.

Mit diesen Caches über verschiedene Handwerke wollen wir informieren, aber auch unterhalten. Jeder Container wird eine Bonusnummer enthalten, die schließlich zum Bonus-Cache führt.

Für weitere Informationen und authentische Einblicke in unsere Arbeit schauen Sie gerne auch auf unserer Projekt-Homepage vorbei: <https://www.erasmus-wuerselen.de/>.

### **Vom Korn zur Printe**

In diesem Cache behandeln wir den Bäckerberuf. Es gibt vier Stationen mit Matryoschkapuppen, die drei verschiedene Berufe darstellen, die für die Erstellung eines traditionellen Gebäcks benötigt werden. Die letzte Station wird dann das Endprodukt darstellen: Die Printe!

Bei jeder Station kannst Du einen QR-Code scannen, mit dem Du zu jedem Beruf einen kleinen Informationstext erhältst.

Für diesen Cache benötigt man ein digitales Endgerät mit einem Internetzugang und einem QR- Code-Scanner.

---

*for the English version scroll to pages 3f.*



## **Der Bäcker**

### **Das lernst du in der Ausbildung zum Bäcker:**

Die Bäcker stellen Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her. Dazu wiegen und messen sie die Zutaten, z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker, ab und mischen sie nach Rezeptur zusammen. Sie überwachen die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen. Schließlich werden manche Gebäcke noch glasiert oder garniert, um sie zu verfeinern und noch appetitlicher aussehen zu lassen.

Das Berufsprofil Bäcker gehört zu einem der traditionsreichsten Berufe im Handwerk. Verstaubt ist er deshalb aber nicht, im Gegenteil: Neben handwerklichem Können sind auch Fähigkeiten im Marketing und eine Spürnase für Trends Voraussetzung.

Regulär ist die Ausbildung zum/zur Bäcker/in auf drei Jahre ausgelegt.

### **Wo arbeitet man?**

- in handwerklichen Bäckereien
- in industriellen Großbäckereien
- in Fachgeschäften, wie Spezial- und Diät-Bäckereien
- in der Gastronomie und im Cateringbereich
- in Hotels (Größe ab 500 Zimmer)



## Traditional arts and crafts in Wuersele #

This series of caches (including a bonus cache) was created by a number of students of the Gymnasium Wuersele as part of our ERASMUSPlus# project 2018-2020. Over time, similar caches will be created in Metković (Croatia), Florence (Italy), Bourges (France) and Gothenburg (Sweden). Each of our caches focusses on a specific traditional craft.

For background information, the students did research on the internet, visited vocational training schools in Aachen and the Chamber of Crafts as well as companies and businesses in Wuersele to learn about these crafts.

The aim of our project is to break down barriers and to show young people new ways to find the right profession. As an old proverb in Germany goes, handcraft has a golden shine, but fewer and fewer young people are interested in starting job training in a professional craft. Many students who are about to graduate from high school and to leave school consider studying as a logical continuation after finishing school. Everybody wants to design a heating system, but nobody wants to install or maintain it.

A newspaper article from July 2018 claims that there are more apprenticeships than apprentices available in the Aachen region, while other European countries suffer from a high number of unemployed young people.

With these caches about different crafts we aim to inform, but also to entertain. Each container will include a bonus number which will finally lead to the bonus cache.

For further information and authentic insights into our work, please visit our project homepage: <https://www.erasmus-wuersele.de/>.

### **From grain to “Printe”**

In this cache we will focus on the bakery profession. There are four stations with matryoshka dolls representing three different professions needed to make a traditional pastry. The last station will then represent the final product: The Printe!

At each station you can scan a QR code, which allows you to read a small text about each profession. For this cache you need a digital device with internet access and a QR-Code scanner.

## **The Baker**

### **In your training as a baker you will learn the following:**

The bakers make bread and rolls, baked goods from leaf, short or yeast dough, cakes and desserts, party pastries and small dishes. They weigh and measure the ingredients, e.g. flour, milk, eggs, yeast, spices and sugar, and mix them together according to the recipe. They monitor the dough formation and fermentation processes and load the ovens. Finally, some pastries are glazed or garnished to refine them and make them look even more appetizing.

The professional profile of a baker is one of the most traditional professions in the craft trade. However, this does not mean that it has become dusty - on the contrary: in addition to craftsmanship, marketing skills and a “tracking nose” for trends are required.

The training to become a baker is usually scheduled to last three years.

### **Where do you work?**

- in artisan bakeries
- in industrial wholesale bakeries
- in specialty stores, such as specialty and diet bakeries
- in the gastronomy and catering sector
- in hotels (size from 500 rooms)