



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 Konditor

Das lernst du in der Ausbildung zum Konditor:

Konditoren sind die Experten, wenn es um feinste Pralinen oder Konfekt geht: Torten, Kuchen, Marzipan- und Zuckererzeugnisse. Aber auch die Herstellung von Salz-, Käse- und Partygebäck sowie Speiseeis gehört zu ihrem Tätigkeitsbereich.

In deiner Ausbildung lernst du unter anderem, wie man Pralinen aus Marzipan-, Nougat- oder Trüffelmasse macht, wie Petits Fours verschiedener Art gefüllt, überzogen und verziert werden, wie Biskuit- und Baisermassen angeschlagen werden und wie man herzhaftes Pasteten aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse kreiert.

Nach der Ausbildung haben Konditoren vielfältige Karriere-Möglichkeiten und gute Zukunftsaussichten: Das Handwerk gehört mit über 1,6 Milliarden Euro Umsatz pro Jahr, rund 3000 Fachbetrieben über 36.000 Beschäftigten und über 5000 Auszubildenden zu den bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren im deutschen Mittelstand.

Quelle: <https://www.karrieresprung.de/jobprofil/Konditor>

Wo arbeitet man?

- Konditoreien
- Confiserien
- Cafés
- Bäckereien mit Feinbackwarensortiment
- im Patisserie-Bereich großer Hotels und Restaurants
- Back- und Süßwarenindustrie



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 Confectioner

In your training as a confectioner you will learn the following:

Confectioners are the experts when it comes to the finest chocolates or confectionery: cakes, pies, marzipan and sugar products. But the production of salty, cheesy and party pastries as well as ice cream is also part of their field of activity.

During your training you will learn, among other things, how to make chocolates from marzipan, nougat or truffle masses, how to fill, coat and decorate various types of petits fours, how to whip sponge and meringue masses and how to create savoury pies made from meat, fish, seafood and vegetables.

After completing their training, confectioners have a wide range of career opportunities and good prospects for the future: With a turnover of over 1.6 billion euros per year, around 3,000 specialist companies employing over 36,000 people and over 5,000 trainees, the craft trade sector is one of the most important economic factors in German medium-sized businesses.

source: <https://www.karrieresprung.de/jobprofil/Konditor>

Where do you work?

- Confectioneries
- Confectionery
- Cafés
- Bakeries with assortment of pastry goods
- in the patisserie area of large hotels and restaurants
- Bakery and confectionery industry