

premises and equipment

- Premises are said to be the „second teacher“. In course of the general renovation of the **Vocational College of Home Economics and Social Care Aschaffenburg**, rooms and equipment were measured to suit the specific needs of vocational training in the respective professions.
- Principles:
 - methodological and didactic relevance
 - pedagogical benefit
 - functionality
 - design

areas for work in a relaxed atmosphere



aisles

areas for individual
and self organized
learning (INSEL)



combination of analog & digital media

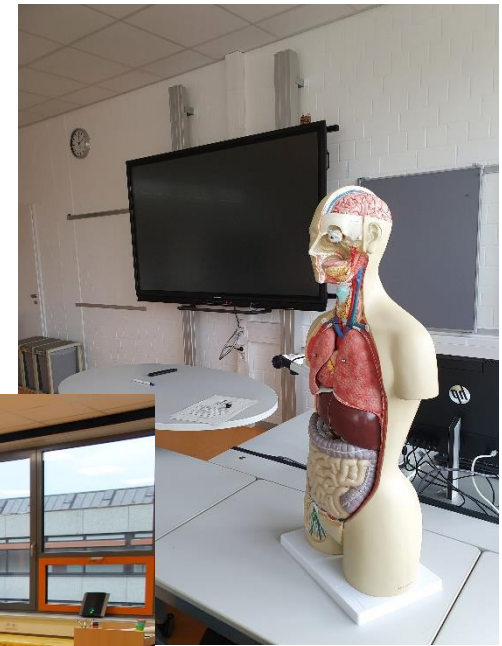


specific equipment for specific topics



music

early
childhood
educational
activities



anatomy

attractively designed work environments



industry-standard equipment

ironing stations



pass-through washing machine

easy-to-change class room situation



Inclusion



What do we have to deal with?

- More students with need for special support
- Raise of dropouts
- Less motivation due to failure
- More social-emotional and psychological problems
- Students with very different backgrounds and abilities

Cooperation with a Special Education Vocational School



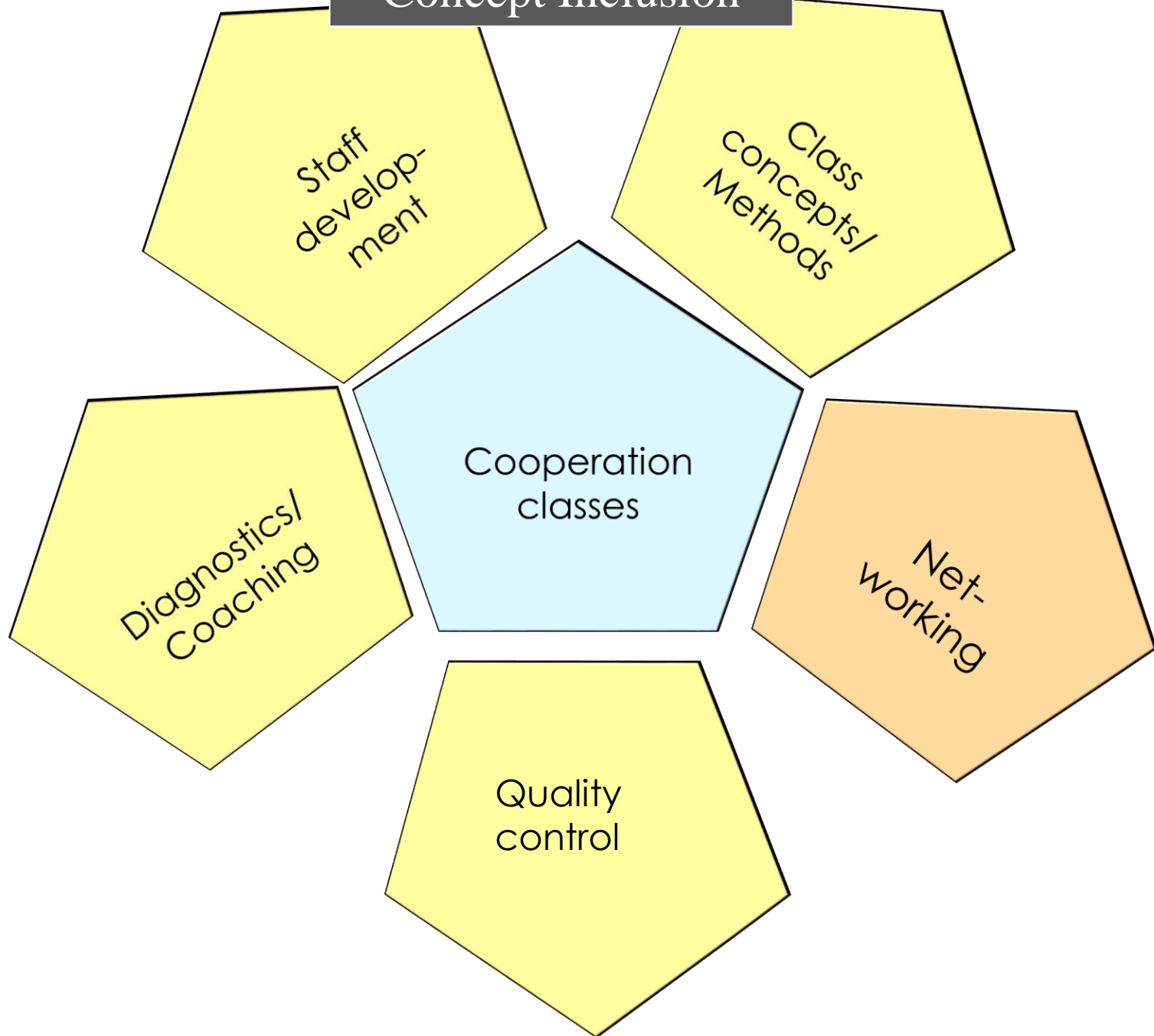
Staatliches Berufliches
Schulzentrum Aschaffenburg



Johannes-de-la-Salle-Berufsschule
Aschaffenburg



Concept Inclusion



Hofmann/Lydtin: Bayerisches Kochbuch, München 1998:

Milchflammeris, Obstgrützen

Flammeris und Obstgrützen eignen sich sowohl als einfacher, rasch herzustellender Nachtisch wie als leichtes sommerliches Abendessen. Sie sind durch verschiedene Geschmacksgebung und vielerlei Obstarten sehr abwechslungsreich zu gestalten. Sie werden kalt, nach Belieben gestürzt, evtl. als Portionen gestürzt angerichtet und mit kalter süßer Soße, gesüßter Milch oder mit Fruchtsaft oder Kompott gereicht. Sie sind sehr erfrischend, wohl- schmeckend und leicht verdaulich, vor allem bei Kindern beliebt.

Kochlehre:

Flammeri: Milch unter Zugabe der Geschmacks- zutaten mit stärkehaltigen Bindemitteln zu dickem Brei kochen, nach Belieben mit Ei verbessern und evtl. heiße Masse mit steifem Eischnee lockern, gut kalt, nach Belieben gestürzt, reichen.

Obstgrütze: Obstsaft, Fruchtmark oder zu Kompott gekochtes Obst süßen, mit stärkehaltigen Bin- demitteln durch Kochen wie Brei dicken, mit et- was Wein und Zitronensaft verbessern, wie Flam- meri gut kalt mit kalter Milch oder süßer Milchsoße reichen.

Grundmengen für Flammeri und Obstgrütze (als Nachtisch für 6 Personen ausreichend):

1 l Flüssigkeit

80 (65) g Speisestärke oder Puddingpulver oder 150 (120) g Reis (nur für Milchflammeri).

Die Menge an Bindemittel wird bestimmt durch die gewünschte Steife der Speise.

Für selbständiges Hauptgericht Rezeptmengen auf 1½ - 2 l Flüssigkeit erhöhen.

Grundrezept

1121. Flammeri

Arbeitsweise:

1. Flammeri zweifach kochen.

2. Milch mit Zitronenschale oder geschälte Zitrusfrüchte zugeben.

3. Dicken Brei mit Speisestärke oder Puddingpulver glatt rühren.

4. Milch glatt rühren.

5. Milch glatt rühren.

6. Milch glatt rühren.

7. Milch glatt rühren.

8. Milch glatt rühren.

9. Milch glatt rühren.

10. Milch glatt rühren.

11. Milch glatt rühren.

12. Milch glatt rühren.

13. Milch glatt rühren.

14. Milch glatt rühren.

15. Milch glatt rühren.

16. Milch glatt rühren.

17. Milch glatt rühren.

18. Milch glatt rühren.

19. Milch glatt rühren.

20. Milch glatt rühren.

Grundrezept Nr. 1121 und ½ Stange Vanille

Grundrezept Nr. 1121 und 250 (-500) g weiche Früchte

Grundrezept Nr. 1121 und ½ Stange Vanille 80 g Schokolade oder 50 g Schokoladenpulver oder 30 g Kakao

Grundrezept Nr. 1121 und zum Karamell: 120 g Zucker 125 ml Wasser

1122. Vanilleflammeri
Vanillestange klopfen, spalten, zur kalten Milch geben, Flammeri nach Grundrezept herstellen.

1123. Flammeri mit Früchten
Vanilleflammeri wie oben beschrieben herstellen, rohe oder sterilisierte weiche Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren, sterilisierte Sauerkirschen, Aprikosen, Pflaumen oder Ananas (gut abgetropft) lagenweise mit den schichten, rohe Beeren vorher leicht zuckern, etwas durchziehen lassen. Mit Kompott oder Fruchtsaft reichen.

1124. Schokoladenflammeri
Vorbereitete Vanillestange und kleingebrochene Schokolade zur kalten Milch geben, zum Kochen bringen und fertigstellen wie Nr. 1121 oder Schokoladenpulver bzw. Kakao mit Zucker mischen und zur Milch ruh- ren, dann binden; bei Verwendung von Kakao Zuckermenge etwas er- höhen. Schokoladenflammeri durch 2 Eischnee verbessern. Dazu Vanil- leisoße oder etwas Schlagrahm reichen.

1125. Karamellflammeri
Karamell herstellen: Zucker in Eisenpfännchen trocken zu Karamell braun- en, bis der Zucker schön goldbraun ist und zu schäumen beginnt, mit Wasser ablöschen, kochen lassen, bis Karamell völlig gelöst ist, Karamel- flüssigkeit zur Milch geben, nach Grundrezept Flammeri herstellen, mit Stärkemehl binden wie Nr. 1121 beschrieben.

Milch, 1 Pr. Salz
...te oder Vanille

Richter: Kreativ Kochen lernen, Haan 2012

Desserts

8.3.2 Flammeri (frz.: flammer = flammern)

In Norddeutschland wird Flammeri als Pudding bezeichnet. Damit der Flammeri gestürzt werden kann, verwendet man zur Herstellung meist feine, mittelfeine und grobe Bindemittel, z. B. Speisestärke, Grieß, Reis, Sago. Die Masse wird in kleine Förmchen, die zuvor mit kaltem Wasser ausgespült werden, eingefüllt. Geeignete Förmchen sind z. B. Pudding- förmchen, Kaffeetassen, Souffléförmchen. Nach dem Kühlvorgang wird der Flammeri auf einen Dessertteller gestürzt.

GR Flammeri (1 GR reicht für 4 Flammeri- oder Puddingförmchen oder Kaffeetassen)

Menge	Menge	Zutaten	Zubereitung
½ GR	1 GR		
¼ l	½ l	Milch	Davon ca. 80 ml kalte Milch zum Mischen der folgenden Zutaten ent- nehmen. Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
20 g 15 g ½ -1 Pr ½ P	40 g 30 g 1 1 1 Pr 1 P	Feine Bindemittel: Speisestärke Zucker Ei Salz Vz.	80 ml kalte Milch mit allen Zutaten verrühren. Es dürfen keine Klump- chen entstehen. Die kalten Zutaten unter ständigem Rühren in die ko- chende Milch gießen. Flammeri aufkochen lassen, abschmecken und evtl. nachsüßen. Den fertigen Flammeri in die vorbereiteten Förm- chen füllen, kühl stellen. Den sehr gut gekühlten Flammeri auf die Dessertteller stürzen. Garnierung: Sahnetupfen
			
Merke: Mittelfeine und grobe Bindemittel, z. B. Grieß, Reis, werden in die kochende Flüssigkeit eingerührt und haben eine verlängerte Garzeit. Die Garzeiten sind in den Rezepten ausgewiesen.			

Abwandlungen GR Flammeri

Flammeri	½ GR	1 GR	Zubereitung/Garnierung
Schoko- flammeri	35 g Schokolade in groben Stücken oder 1 Ei Kakao	70 g Schokolade in groben Stücken oder 2 Ei Kakao	Schokoladenstücke oder Kakao in der warmen Milch auflösen. Garnierung: Sahnetupfen, Schokoraspel oder 1 GR Vanillesoße
Vanille- flammeri	Mark von ¼ Vanilleschote	Mark von ½ Vanilleschote	Vanilleschote und Mark mit der Milch aufkochen. Flammeri herstellen (Schote entfernen), in Förmchen füllen, kühlen, stürzen. Garnierung: 1 GR Schokoladensoße
Grieß- flammeri	30 g Hart- weizengrieß (anstelle von Speise- stärke verwenden)	60 g Hart- weizengrieß (anstelle von Speise- stärke verwenden)	Ei, Zucker, Salz, Vz. mit der gesamten Milch kalt an- rühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Grieß einrieseln lassen, rühren. Garzeit: ca. 3-5 Min. Weitere Zubereitung siehe oben. Garnierung: Fruchtsoße
Reis- flammeri	40 g Rund- kornreis (anstelle von Speise- stärke verwenden) Mark von ¼ Vanilleschote, 20 ml steif geschla- gene Sahne	80 g Rund- kornreis (anstelle von Speise- stärke verwenden) Mark von ½ Vanilleschote, 40 ml steif geschla- gene Sahne	Gesamte Milch und Vanillemark aufkochen lassen. Rund- kornreis zugeben und bei schwacher Hitze 35-45 Min. quellen lassen. Hin und wieder umrühren. Zucker und Salz kurz vor Ende der Garzeit zugeben. Reisflammeri abschmecken und leicht abkühlen lassen, die Sahne locker unterheben. Flammeri in die Förmchen füllen, kühlen, stürzen. Garnierung: Fruchtsoße Merke: Ei, Stärke u. Vz. werden nicht verwendet.

Konzeption Lerneinheiten – besonders einfach gestaltete Grundrezepte:

Richter: Kreativ Kochen lernen, Haan 2012

Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg
Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung



Name: _____ Klasse: FE _____ Datum: _____

DESSERT

GR Flammeri

(Abwandlung: Vanille-Soße, Schokoladen-Soße)



Menge	Zutat	Zubereitung	Geräte/Werkzeug
40 g 40 g 1 Pr.	Zucker Flammeripulver Salz	mit und sowie vermischen	
500 ml	Milch	abmessen. Das meiste davon in einen Milchtopf geben und zum Kochen bringen. Die restliche kalte Milch mit dem Pulvergemisch anrühren. Die Milch-Pulver-Mischung unter ständigem Rühren in die kochende Milch geben und kurz aufkochen las- sen (die Masse wird dick!). Masse sofort umfüllen bzw. portionie- ren (wegen der Hautbildung!). Flammeri kühl stellen.	

GR Vanille-Soße/Schokoladen-Soße

Um eine Soße herzustellen, muss man nur die Menge des Flammeripulvers um
die Hälfte reduzieren.

Für **500 ml Milch** braucht man also **20 g** Flammeripulver.

Desserts

8.3.2 Flammeri (frz.: flammer = flammern)

In Norddeutschland wird Flammeri als Pudding bezeichnet. Damit der Flammeri gestürzt werden kann, verwendet man zur Herstellung meist feine, mittelfeine und grobe Bindemittel, z. B. Speisestärke, Grieß, Reis, Sago. Die Masse wird in kleine Förmchen, die zuvor mit kaltem Wasser ausgespült werden, eingefüllt. Geeignete Förmchen sind z. B. Puddingförmchen, Kaffeetassen, Souffléförmchen. Nach dem Kühlvorgang wird der Flammeri auf einen Dessertteller gestürzt.

GR Flammeri (1 GR reicht für 4 Flammeri- oder Puddingförmchen oder Kaffeetassen)

Menge	Menge	Zutaten	Zubereitung
$\frac{1}{2}$ GR	1 GR		
$\frac{1}{4}$ l	$\frac{1}{2}$ l	Milch	Davon ca. 80 ml kalte Milch zum Mischen der folgenden Zutaten entnehmen. Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
20 g 15 g $\frac{1}{2}$ -1 Pr $\frac{1}{2}$ P	40 g 30 g 1 1 Pr 1 P	Feine Bindemittel: Speisestärke Zucker Ei Salz Vz.	80 ml kalte Milch mit allen Zutaten verrühren. Es dürfen keine Klümpchen entstehen. Die kalten Zutaten unter ständigem Rühren in die kochende Milch gießen. Flammeri aufkochen lassen, abschmecken und evtl. nachsüßen. Den fertigen Flammeri in die vorbereiteten Förmchen füllen, kühl stellen. Den sehr gut gekühlten Flammeri auf die Dessertteller stürzen. Garnierung: Sahnetupfen
<p>Merke: Mittelfeine und grobe Bindemittel, z. B. Grieß, Reis, werden in die kochende Flüssigkeit eingerührt und haben eine verlängerte Garzeit. Die Garzeiten sind in den Rezepten ausgewiesen.</p>			

Abwandlungen GR Flammeri

Flammeri	$\frac{1}{2}$ GR	1 GR	Zubereitung/Garnierung
Schoko-flammeri	35 g Schokolade in groben Stücken oder 1 Ei Kakao	70 g Schokolade in groben Stücken oder 2 Ei Kakao	Schokoladenstücke oder Kakao in der warmen Milch auflösen. Garnierung: Sahnetupfen, Schokoraspel oder 1 GR Vanillesoße
Vanille-flammeri	Mark von $\frac{1}{4}$ Vanilleschote	Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Vanilleschote und Mark mit der Milch aufkochen. Flammeri herstellen (Schote entfernen), in Förmchen füllen, kühlen, stürzen. Garnierung: 1 GR Schokoladensoße
Grieß-flammeri	30 g Hartweizengrieß (anstelle von Speisestärke verwenden)	60 g Hartweizengrieß (anstelle von Speisestärke verwenden)	Ei, Zucker, Salz, Vz. mit der gesamten Milch kalt anrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Grieß einrieseln lassen, rühren. Garzeit: ca. 3-5 Min. Weitere Zubereitung siehe oben. Garnierung: Fruchtsoße
Reis-flammeri	40 g Rundkornreis (anstelle von Speisestärke verwenden) Mark von $\frac{1}{4}$ Vanilleschote, 20 ml steif geschlagene Sahne	80 g Rundkornreis (anstelle von Speisestärke verwenden) Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, 40 ml steif geschlagene Sahne	Gesamte Milch und Vanillemark aufkochen lassen. Rundkornreis zugeben und bei schwacher Hitze 35-45 Min. quellen lassen. Hin und wieder umrühren. Zucker und Salz kurz vor Ende der Garzeit zugeben. Reisflammeri abschmecken und leicht abkühlen lassen, die Sahne locker unterheben. Flammeri in die Förmchen füllen, kühlen, stürzen. Garnierung: Fruchtsoße Merke: Ei, Stärke u. Vz. werden nicht verwendet.

Networking



- Job centre Aschaffenburg
- Council Aschaffenburg
- Chamber of Industry and Commerce
- All vocational colleges in Aschaffenburg

Quality Control

- „Internal“ Evaluation/Individual feedback from students
- Individual learning

Quality Control - External Evaluation 2014

Classroom Climate: 4 = Stärke

- Students feel teachers treat them seriously and with justice.
- **Most teachers take time for students' problems**
- In monitored classes teachers were only friendly and **treated student with esteem.**
- Students treated each other and teachers with respect and were open for the offers of the teachers.



Yvette Werr, 22

- 10 years special education school
- 1 year – preparational course
- 2 years vocational training as a housekeeper – GCSEs (2,42)
- 2 years vocational training as a child carer

Musical „Children's“ Project 2017



Drogenkontaktelehrer Jochen Haun
Raum 1C19

jochen.haun@bszab.de oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Bei Problemen mit Drogen und Betäubungsmittel
- Bei Fragen rund um das Thema Drogen und Betäubungsmittel

Schulpsychologische Beratung
Maren Märker

Schulpsychologin an der Staatlichen
Schulberatungsstelle für Unterfranken in Würzburg

maren.maerker@schulberatung-unterfranken.de
0931-260775-620 oder über das Sekretariat der
Beratungsstelle 0931-260775-0

Telefonische Erreichbarkeit:

Mi, 11.00 – 12.00 Uhr oder Do., 14.30 – 15.30 Uhr

- Unterstützung in Krisensituationen
- Schulbezogene Probleme mit (Mit-)Schülern, Lehrern, Klasse
- LRS-Testungen und Stellungnahmen
- Hilfe bei schulbezogenen Ängsten
- Lernschwierigkeiten

Beratungslehrkraft Antje Fischer

Raum 1E5 (Kompetenzzentrum Ernährung)

antje.fischer@bszab.de oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Schullaufbahnberatung
- Weiterbildung
- Abschlüsse
- Ausbildungswechsel / -abbruch
- LRS-Anträge und Beratung

Jugendsozialarbeit (JaS)

Clarissa Pernigotto

Raum 1C29

clarissa.pernigotto@aschaffenburg.de
06021-58385-573 oder 0172-2897767

Termine nach Vereinbarung

- Private Probleme mit Familie, Freunden
- Probleme in Schule / Ausbildung
- Suchtprobleme
- Hilfe bei Bewerbung / Ausbildungssuche

Beauftragter für Inklusion

Patrick Schneiderbanger

Raum 1C20

patrick.schneiderbanger@bszab.de
oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Fragen zur inklusiven Ausbildung
- Anträge im Rahmen der Inklusion
- Hilfestellung und Beratung bei Beeinträchtigung/ Behinderung
- Zusammenarbeit mit dem MSD

Beauftragter für gleichgeschlechtliche Partnerschaft

Tobias Trageser

tobias.trageser@bszab.de
oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Begleitung und Beratung beim Coming-out
- Gespräche mit betroffenen Schüler*innen, evtl. auch Eltern und Ausbildungsbetrieben
- Vermittlung weiterer Unterstützungsangebote
- Hilfe bei Mobbing

Beratungswegweiser am BSZAB



➤ **Jede Beratung ist immer...**

- **vertraulich**, das heißt sie unterliegt der Schweigepflicht
- **freiwillig**
- **kostenfrei**
- **für Schüler/-innen, Lehrkräfte und Eltern zugänglich**

Mobiler Sonderpädagogischer Dienst (MSD)

Stefan Wüst

wuest@jds.de

Kathrin Aulbach

aulbach@jds.de

Termine nach Vereinbarung

- Lernschwierigkeiten
- Feststellung individuellen Förderbedarfs
- Verbesserung der Lernsituation
- Prüfungsangst, AD(H)S
- schulische Schwierigkeiten

Drogenkontaktelehrer Jochen Haun
Raum 1C19

jochen.haun@bszab.de oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Bei Problemen mit Drogen und Betäubungsmittel
- Bei Fragen rund um das Thema Drogen und Betäubungsmittel

Schulpsychologische Beratung
Maren Märker

Schulpsychologin an der Staatlichen
Schulberatungsstelle für Unterfranken in Würzburg

maren.maerker@schulberatung-unterfranken.de
0931-260775-620 oder über das Sekretariat der
Beratungsstelle 0931-260775-0

Telefonische Erreichbarkeit:

Mi, 11.00 – 12.00 Uhr oder Do., 14.30 – 15.30 Uhr

- Unterstützung in Krisensituationen
- Schulbezogene Probleme mit (Mit-)Schülern, Lehrern, Klasse
- LRS-Testungen und Stellungnahmen
- Hilfe bei schulbezogenen Ängsten
- Lernschwierigkeiten

Beratungslehrkraft Antje Fischer

Raum 1E5 (Kompetenzzentrum Ernährung)

antje.fischer@bszab.de oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Schullaufbahnberatung
- Weiterbildung
- Abschlüsse
- Ausbildungswechsel / -abbruch
- LRS-Anträge und Beratung

Jugendsozialarbeit (JaS)

Clarissa Pernigotto

Raum 1C29

clarissa.pernigotto@aschaffenburg.de
06021-58385-573 oder 0172-2897767

Termine nach Vereinbarung

- Private Probleme mit Familie, Freunden
- Probleme in Schule / Ausbildung
- Suchtprobleme
- Hilfe bei Bewerbung / Ausbildungssuche

Beauftragter für Inklusion

Patrick Schneiderbanger

Raum 1C20

patrick.schneiderbanger@bszab.de
oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Fragen zur inklusiven Ausbildung
- Anträge im Rahmen der Inklusion
- Hilfestellung und Beratung bei Beeinträchtigung/ Behinderung
- Zusammenarbeit mit dem MSD

**Beauftragter für gleichgeschlechtliche
Partnerschaft**

Tobias Trageser

tobias.trageser@bszab.de
oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Begleitung und Beratung beim Coming-out
- Gespräche mit betroffenen Schüler*innen, evtl. auch Eltern und Ausbildungsbetrieben
- Vermittlung weiterer Unterstützungsangebote
- Hilfe bei Mobbing

BSZAB counseling guide



➤ **Every counseling is always**

- **confidential**
- **voluntary**
- **free of charge**
- **possible for students, teachers and parents**

Mobiler Sonderpädagogischer Dienst (MSD)

Stefan Wüst

wuest@jds.de

Kathrin Aulbach

aulbach@jds.de

Termine nach Vereinbarung

- Lernschwierigkeiten
- Feststellung individuellen Förderbedarfs
- Verbesserung der Lernsituation
- Prüfungsangst, AD(H)S
- schulische Schwierigkeiten

BSZAB counseling guide



- Every counseling is always
 - confidential
 - voluntary
 - free of charge
 - possible for students, teachers and parents



mobile special education service

helps with:

- learning difficulties
- determination of individual support needs
- exam nerves
- attention deficit disorder
- school problems



- **Every counseling is always**
- confidential
 - voluntary
 - free of charge
 - possible for students, teachers and parents



counseling teacher

helps with:

- questions relating to school career and/or vocational training
- Applications relating to dyslexia or inclusion
- school problems

BSZAB counseling guide



- Every counseling is always
- confidential
 - voluntary
 - free of charge
 - possible for students, teachers and parents



social work for young people

helps with:

- private problems with family or friends
- problems in school
- addiction problems
- help with job applications or apprenticeship search

Drogenkontaktlehrer Jochen Haun
Raum 1C19

jochen.haun@bszab.de oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Bei Problemen mit Drogen und Betäubungsmittel
- Bei Fragen rund um das Thema Drogen und Betäubungsmittel

counseling teacher



social work for young people



BSZAB counseling guide



➤ **Every counseling is always**

- **confidential**
- **voluntary**
- **free of charge**
- **possible for students, teachers and parents**

**mobile special education
service**



Beauftragter für Inklusion

Patrick Schneiderbanger
Raum 1C20

patrick.schneiderbanger@bszab.de
oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Fragen zur inklusiven Ausbildung
- Anträge im Rahmen der Inklusion
- Hilfestellung und Beratung bei Beeinträchtigung/ Behinderung
- Zusammenarbeit mit dem MSD

Schulpsychologische Beratung
Maren Märker

Schulpsychologin an der Staatlichen
Schulberatungsstelle für Unterfranken in Würzburg

maren.maerker@schulberatung-unterfranken.de
0931-260775-620 oder über das Sekretariat der
Beratungsstelle 0931-260775-0

Telefonische Erreichbarkeit:

Mi, 11.00 – 12.00 Uhr oder Do., 14.30 – 15.30 Uhr

- Unterstützung in Krisensituationen
- Schulbezogene Probleme mit (Mit-)Schülern, Lehrern, Klasse
- LRS-Testungen und Stellungnahmen
- Hilfe bei schulbezogenen Ängsten
- Lernschwierigkeiten

**Beauftragter für gleichgeschlechtliche
Partnerschaft**

Tobias Trageser

tobias.trageser@bszab.de
oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Begleitung und Beratung beim Coming-out
- Gespräche mit betroffenen Schüler*innen, evtl. auch Eltern und Ausbildungsbetrieben
- Vermittlung weiterer Unterstützungsangebote
- Hilfe bei Mobbing

Drogenkontaktlehrer Jochen Haun
Raum 1C19

jochen.haun@bszab.de oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Bei Problemen mit Drogen und Betäubungsmittel
- Bei Fragen rund um das Thema Drogen und Betäubungsmittel

counseling teacher



social work for young people



BSZAB counseling guide



➤ **Every counseling is always**

- **confidential**
- **voluntary**
- **free of charge**
- **possible for students, teachers and parents**

**representative
for inclusion**

Schulpsychologische Beratung
Maren Märker

Schulpsychologin an der Staatlichen
Schulberatungsstelle für Unterfranken in Würzburg

maren.maerker@schulberatung-unterfranken.de
0931-260775-620 oder über das Sekretariat der
Beratungsstelle 0931-260775-0

Telefonische Erreichbarkeit:

Mi, 11.00 – 12.00 Uhr oder Do., 14.30 – 15.30 Uhr

- Unterstützung in Krisensituationen
- Schulbezogene Probleme mit (Mit-)Schülern, Lehrern, Klasse
- LRS-Testungen und Stellungnahmen
- Hilfe bei schulbezogenen Ängsten
- Lernschwierigkeiten

**mobile special education
service**



**Beauftragter für gleichgeschlechtliche
Partnerschaft**
Tobias Trageser

tobias.trageser@bszab.de
oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Begleitung und Beratung beim Coming-out
- Gespräche mit betroffenen Schüler*innen, evtl. auch Eltern und Ausbildungsbetrieben
- Vermittlung weiterer Unterstützungsangebote
- Hilfe bei Mobbing

Drogenkontaktlehrer Jochen Haun
Raum 1C19

jochen.haun@bszab.de oder ByCS-Messenger
oder über das Sekretariat 06021-58385-0

Termine nach Vereinbarung

- Bei Problemen mit Drogen und Betäubungsmittel
- Bei Fragen rund um das Thema Drogen und Betäubungsmittel

Schulpsychologische Beratung
Maren Märker

Schulpsychologin an der Staatlichen
Schulberatungsstelle für Unterfranken in Würzburg

maren.maerker@schulberatung-unterfranken.de
0931-260775-620 oder über das Sekretariat der
Beratungsstelle 0931-260775-0

Telefonische Erreichbarkeit:

Mi, 11.00 – 12.00 Uhr oder Do., 14.30 – 15.30 Uhr

- Unterstützung in Krisensituationen
- Schulbezogene Probleme mit (Mit-)Schülern, Lehrern, Klasse
- LRS-Testungen und Stellungnahmen
- Hilfe bei schulbezogenen Ängsten
- Lernschwierigkeiten

counseling teacher



social work for young people



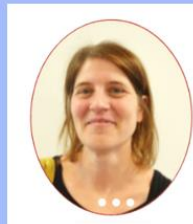
BSZAB counseling guide



➤ **Every counseling is always**

- **confidential**
- **voluntary**
- **free of charge**
- **possible for students, teachers and parents**

**mobile special education
service**



**representative
for inclusion**

**representative
for same-sex
partnerships**

counseling teacher



social work for young people



contact teacher
for drug
problems

representative
for inclusion

BSZAB counseling guide



➤ **Every counseling is always**

- **confidential**
- **voluntary**
- **free of charge**
- **possible for students, teachers and parents**

mobile special education
service



representative
for same-sex
partnerships

Schulpsychologische Beratung
Maren Märker

Schulpsychologin an der Staatlichen
Schulberatungsstelle für Unterfranken in Würzburg

maren.maerker@schulberatung-unterfranken.de
0931-260775-620 oder über das Sekretariat der
Beratungsstelle 0931-260775-0

Telefonische Erreichbarkeit:

Mi, 11.00 – 12.00 Uhr oder Do., 14.30 – 15.30 Uhr

- Unterstützung in Krisensituationen
- Schulbezogene Probleme mit (Mit-)Schülern, Lehrern, Klasse
- LRS-Testungen und Stellungnahmen
- Hilfe bei schulbezogenen Ängsten
- Lernschwierigkeiten

counseling teacher



social work for young people



contact teacher
for drug
problems

representative
for inclusion

BSZAB counseling guide



- **Every counseling is always**
- **confidential**
 - **voluntary**
 - **free of charge**
 - **possible for students, teachers and parents**

school
psychological
counseling

representative
for same-sex
partnerships

mobile special education
service

