Landwirtschaftskammer Niedersachsen

S T E C K B R I E F

Ausbildung: Hauswirtschafterin

Name: Adda Konsek

Schulabschluss: Realschulabschluss

Abschlussprüfung: Sommer 2003

Fortbildung: Hauswirtschaftl. Betriebsleiterin

Wie kam es dazu?

Bei meinen Eltern durfte ich immer viel in der Küche ausprobieren. Ich dekoriere für mein Leben gerne oder habe mein Zimmer einfach neu umgestellt um Veränderung im Raum zu haben. Ich durfte mich „probieren“. An meinem ersten Tag in der Berufsfachschule Hauswirtschaft fragte uns die Klassenlehrerin, wer dies als erstes Ausbildungsjahr nutzen möchte.

Ich saß neben einer Schülerin, die als einzige den Beruf der Hauswirtschafterin erlernen wollte. Ich schaute Sie an und sagte:“Ich werde auch die Ausbildung in der Hauswirtschaft machen.“

Was mich und meinen Beruf ausmacht:

Ich arbeite gerne mit jungen Menschen zusammen. Sie lernen durch mich wie vielseitig der Beruf der Hauswirtschafterin ist. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten sich die Grundkenntnisse der Hauswirtschaft und lernen selbständig in unserer Schulmensa „KOST-BAR“, einer Großküche, ein verkaufsfähiges Produkt zu planen, herzustellen und zu vermarkten. Die Anerkennung der Kunden macht die Schüler stolz und mich stolz auf die Leistung der Schüler.

Das „Wachsen“ meiner Schüler in den Beruf, macht mir am meisten Freude!

Beruflicher Werdegang:

2000- 2003	Ausbildung zur Hauswirtschafterin, Berufsfachschule, Großhaushalt mit 330 Essen, Direktvermarktungsbetrieb/ Privat Haushalt
2003-2005	Fachschule für Produktion, Absatz und Fremdenverkehr
2005-2006	Betriebsleiterin in der Direktvermarktung
2006-2009	Gruppenleitung in einer Behindertenwerkstatt, Produktion von Konfitüre, Verpackungsarbeiten von Schokolade mit 30 Beschäftigten
2009 bis heute	Fachpraxislehrerin in der Hauswirtschaft an einer berufsbildenden Schule