

Ideenreiche Weinaufbewahrung

Kreativität war bei der diesjährigen Projektarbeit der Lernenden des BBZ Pfäffikon gefragt, denn die Aufgabe, eine Weinaufbewahrung zu planen und herzustellen, liess viele Möglichkeiten der Gestaltung zu. Präsentiert wurde die fächerübergreifende Projektarbeit am 29. Mai 2017 im Berufsbildungszentrum Römerrain in Pfäffikon. Text und Bilder: Sarah Brandenberger

Erneut lockte die Projektpräsentation zahlreich Eltern, Berufsbildner und Vertreter aus Politik und Wirtschaft an. Bereits zum 17. Mal kreierte die Berufsschule eine neue Projektaufgabe, die immer von allen Seiten mit Spannung erwartet wird. Das Interesse war geweckt und Rektor Roland Jost begann seine Eröffnungsrede. Er betonte, dass die diesjährige Aufgabenstellung viele Möglichkeiten offen liess und unter anderem zum Ziel hatte, die Kreativität zu fördern sowie die Vielfältigkeit des Metallbaus zu zeigen. Bei der Bewertung der Lehrkräfte entscheidend waren neben Gesamteindruck und Schwierigkeitsgrad auch die Konstruktionsskizze sowie die handwerklichen Arbeiten. Die Lernenden lobte er dafür, dass sie kritische Momente gut gemeistert und viel Durchhaltewillen, Einsatz und Freude gezeigt haben. Zudem war er überzeugt, dass die Lernenden mit dem Projekt Erfahrungen sammelten, die ihnen auf dem weiteren Berufs- und Lebensweg von Nutzen sein werden.

Aufgabenstellung

Fachlehrer und Leiter der Projektarbeit Rolf Züger erläuterte anschliessend die Aufgabenstellung zum Projekt. Zu entwerfen, zu konstruieren, zu fertigen, zu dokumentieren und zu präsentieren galt es eine Weinaufbewahrung. Offen gelassen wurde, ob daraus ein Weingestell, Weinmöbel oder ein Weinaufbewahrungskunstwerk resultierte. Die Gestaltung wurde ganz der Fan-



Gewährt Ordnung und Übersicht.
Un rangement clair et ordonné.

tasie und dem Stilempfinden der Lernenden überlassen. Was das Werk allerdings bieten musste, war Platz für 24 Flaschen Wein, davon 6 Champagnerflaschen sowie eine Magnumflasche. Ebenfalls vorgegeben war ein Höchstmass bei der Länge, Breite und Tiefe. Das diesjährige

Thema drängte eine interdisziplinäre Zusammenarbeit mit den Restaurationsfachleuten geradezu nahe. Der Austausch, der stattgefunden hatte, bereicherte beide Seiten, und die Restaurationsfachleute führten ihr Projekt und den folgenden Apéro zum Thema Frankreich durch. >

TRAVAIL DE PROJET BBZ PFÄFFIKON

Des rangements à vin créatifs

Le travail de projet de cette année, qui consistait à planifier et fabriquer un rangement à vin, a permis aux apprentis du BBZ Pfäffikon de laisser libre cours à leur créativité. Le travail de projet interdisciplinaire a été présenté le 29 mai 2017 au centre de formation professionnelle Römerrain de Pfäffikon.

La présentation du projet a une nouvelle fois attiré de nombreux parents, formateurs professionnels et représentants issus des milieux politique et économique. Ce nouveau projet était déjà le 17e organisé par

l'école professionnelle. Un projet que tous attendent toujours avec beaucoup d'impatience. L'intérêt était bien là et le recteur Roland Jost a entamé son discours d'ouverture. Il a souligné que l'exercice de cette année

autorisait beaucoup de possibilités et avait entre autres pour objectif de promouvoir la créativité et de dévoiler toute la diversité de la construction métallique. Outre l'impression générale et le degré de difficulté, les

enseignants ont notamment évalué l'esquisse de construction ainsi que le travail artisanal. Il a félicité les apprentis pour leur bonne maîtrise dans les moments critiques ainsi que pour la persévérance, l'engage>



Die stolze Siegergruppe mit ihrem Werk, das sich durch die besondere Eleganz auszeichnet.
Le groupe qui a remporté la victoire peut être fier de l'élégance qui se dégage de son travail.

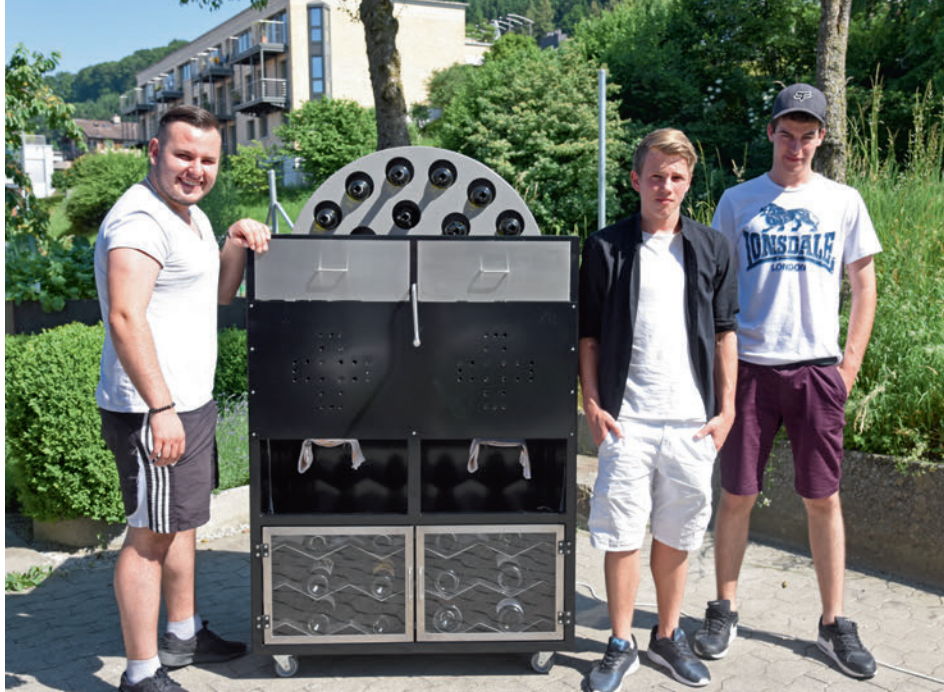


Gelochte Bleche bilden das passende Sujet.
Des tôles percées illustrent parfaitement le thème.

PROJEKTARBEIT BBZ PFÄFFIKON

> Planen, Herstellen, Präsentieren

Jetzt war der grosse Moment gekommen: Die Lernenden stellten ihre Arbeiten und ihre Arbeitsweise dem Publikum vor. Sie erläuterten den Projektverlauf, wie jeder zuerst eine Ideenskizze entwarf und sie nachher in der Gruppe eine davon wählten. Ebenfalls zur Arbeitsvorbereitung gehörten das Zeichnen des Plans, das Erstellen der Stückliste und die Materialbestellung. Die Lernenden hoben fast ausnahmslos die Wichtigkeit hervor, die sie in der Planung und Organisation erkannten. Gleichermassen betonten sie die gute Gruppenzusammenarbeit. Beim Umsetzen ging es ans Schneiden, Schweißen, Verputzen, Löcherbohren, Entgraten und am Schluss an die Montage der Teile: Die Palette der Arbeiten war vielfältig. In den zusammenfassenden Rückmeldungen erwähnten die Lernenden zudem Sondereinsätze, dass sie Probleme schnell lösen konnten und es allgemein eine interessante Erfahrung war.



Metallischer Glanz und Matt-Schwarz verleihen dem Werk eine elegante Wirkung.
La conjugaison du brillant métallique et du noir mat rend l'ouvrage élégant.

Besichtigung und Apéro

Endlich war es so weit: Beim Apéro wurde die letzte Neugier gestillt und die Werke konnten von Nahem besichtigt werden. Interessierte Besucher begutachteten dieses und jenes Detail und befragten die Lernenden. Zu bestaunen gab es LED-Lichter, Vitrinen, Rondellen, eine Truhe, Schubladen, Eiskübelhalter und gar ein Karussell, auf dem sich die Flaschen drehten. Gespannt warteten die Anwesenden auf das Ergebnis der Wahl des besten Werks. Besucher und Lernende gaben dafür ihre Stimme ab und erkoren so den Gewinner. Die Gruppe mit Marcel Späni, Daniel Horat und Adrian Meier sicherte sich den Sieg und darf als Preis nun über die Kreation frei verfügen. Ihre Weinaufbewahrung zeichnete sich durch besondere Eleganz aus.

Kulinarisches

Das Team der Lernenden der Restaurationsfachleute tischte delikate Apérohäppchen auf. Die gastronomischen Gaumenfreuden standen ganz im Zeichen der französischen Küche. So stimmte alles: die Arbeiten und die dazugehörige Kulinarik. ■



Die aufgesetzte Glasvitrine schützt einen edlen Tropfen.
La vitrine supérieure protège une bonne bouteille.

TRAVAIL DE PROJET BBZ PFÄFFIKON

> ment et l'entrain dont ils ont fait preuve. Il s'est aussi dit convaincu que ce projet a permis aux apprentis d'accumuler des expériences utiles pour leur avenir professionnel et personnel.

Consignes

Rolf Züger, maître professionnel et responsable du travail de projet, a ensuite exposé les consignes du projet. Il s'agissait de concevoir, construire, fabriquer, documenter et présenter un rangement à vin. Le

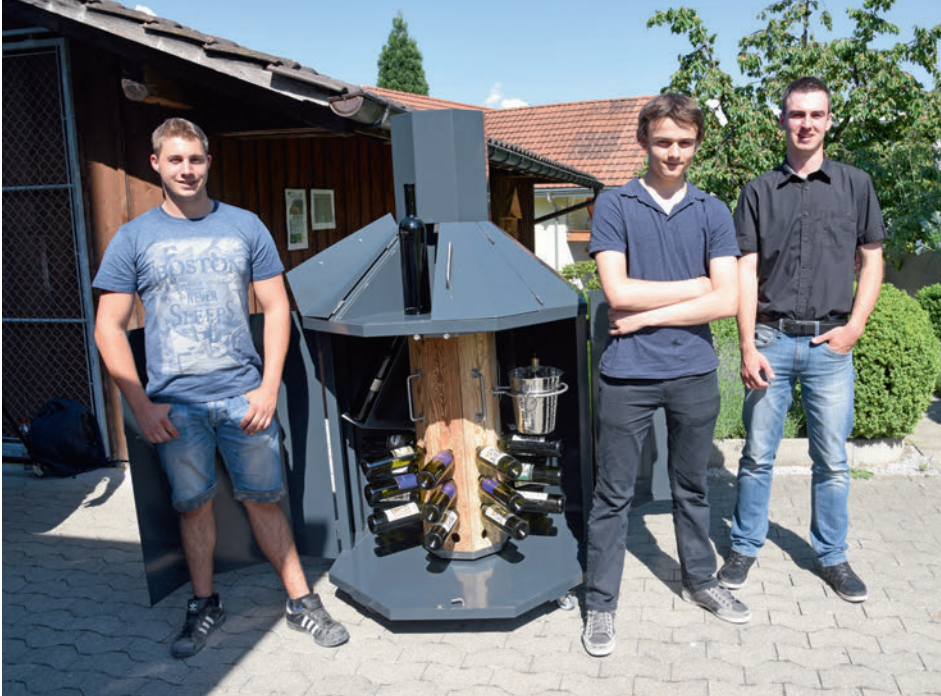
choix du type de système (casier, meuble ou œuvre d'art) était laissé à la discrétion des participants. L'aménagement était laissé à la fantaisie et au sens du style des apprentis. L'œuvre devait cependant pouvoir accueillir 24 bouteilles de vin, dont 6 bouteilles de champagne et un magnum. Une longueur, une largeur et une profondeur maximales étaient également prescrites. Le thème de cette année suggérait une collaboration interdisciplinaire avec des spécialistes de la restaura-

tion. L'échange a donné lieu à un enrichissement mutuel et les spécialistes de la restauration ont réalisé leur projet et l'apéritif qui s'en est suivi sur le thème de la France.

Planifier, fabriquer, présenter

Le jour J est arrivé : les apprentis ont exposé leurs travaux et leur façon de travailler devant un public. Ils ont expliqué le déroulement du projet, l'idée esquissée par chacun et celle finalement retenue par le groupe. La préparation du travail comprenait

également la réalisation du plan, la rédaction de la liste de pièces et la commande des matériaux. Les apprentis ont presque tous souligné l'importance de la planification et de l'organisation. Ils ont aussi insisté sur la bonne collaboration en groupe. Ils sont ensuite passés à la réalisation : coupage, soudage, enduit, perçage, ébarbage et enfin montage des pièces; des travaux on ne peut plus variés. Dans leurs résumés, les apprentis ont aussi mentionné des interventions spéciales, les solutions rapides



Der gelungene Materialmix und die betonte Form sprechen ihre eigene Sprache.
La conjugaison réussie des matériaux et la forme en relief parlent d'elles-mêmes.



Eltern, Berufsbildner und Vertreter aus Politik und Wirtschaft waren gekommen, um die edlen Werke zu bestaunen und mehr über die gelungene Projektarbeit zu erfahren.
Les parents, les formateurs professionnels ainsi que des représentants de la politique et de l'économie étaient venus pour admirer les ouvrages remarquables et en apprendre davantage sur les projets menés à bien.

apportées aux problèmes et l'expérience globalement intéressante.

Visite et apéritif

Le grand moment était enfin arrivé : chacun a pu satisfaire sa curiosité et examiner les œuvres de près lors de l'apéritif. Les visiteurs intéressés ont commenté les travaux dans les moindres détails et ont échangé avec les apprentis. Ils ont pu admirer des lampes

LED, des vitrines, des rondelles, un coffre, des tiroirs, des réservoirs à glaçons et même un tourniquet à bouteilles. C'est avec beaucoup d'impatience que les personnes présentes ont attendu la désignation du meilleur travail. Visiteurs et apprentis ont voté pour élire le vainqueur. C'est le groupe composé de Marcel Späni, Daniel Horat et Adrian Meier qui a remporté la victoire. En guise de prix, ils peuvent disposer

librement de leur création. Leur rangement à vin s'est distingué par son élégance particulière.

Plaisirs du palais

L'équipe des apprentis en restauration a ensuite servi d'excellents amuse-bouche. Les mets étaient placés sous le signe de la gastronomie française. L'harmonie était donc parfaite entre les travaux et les spécialités culinaires qui les accompagnaient. ■