

Leitbild der

Susanna-Eger-Schule

Berufliches Schulzentrum der Stadt Leipzig



***Die Zeiten ändern sich,
wir gestalten die Zukunft!***

1. Wir arbeiten gemeinsam am Unterrichtserfolg!

Das bedeutet für uns, dass

- wir von allen Leistungsbereitschaft erwarten, um bestmögliche Ausbildungsergebnisse unter Berücksichtigung der individuellen Leistungsvoraussetzungen zu erreichen,
- wir uns regelmäßig fortbilden, um die Qualität des Unterrichts zu sichern und uns dabei den ständig wachsenden Anforderungen unter Nutzung moderner Medien stellen,
- die Schülerinnen und Schüler im Mittelpunkt unserer praxisnahen und zukunftsorientierten Ausbildung stehen,
- wir die Handlungsspielräume von Lehrplänen bei der Unterrichtsgestaltung innovativ und kreativ nutzen.

2. Unsere Schule gestalten wir!

Das bedeutet für uns, dass

- wir ein positives Lern- und Arbeitsklima schaffen und Eigenverantwortung bei der Gestaltung und Erhaltung unserer Schule zeigen,
- wir optimale Lernbedingungen schaffen, die Spielräume für Individualität, Kreativität und pädagogische Freiheiten lassen,
- wir über Mitbestimmung und Mitwirkung alle Partner in die Gestaltung dieses Prozesses sinnvoll einbeziehen,
- wir moderne Unterrichtsmaterialien und -medien einsetzen und den sich ständig ändernden Bedingungen anpassen.

3. Gegenseitiger Respekt ist die Voraussetzung für den Umgang miteinander!

Das bedeutet für uns, dass

- wir die Arbeit/Leistung aller anderen achten,
- wir uns höflich, offen und ehrlich begegnen,
- wir einander zuhören und Konflikte gemeinsam lösen,
- wir uns konstruktiver Kritik stellen.

4. Gastfreundschaft ist tragendes Prinzip unserer Schule!

Das bedeutet für uns, dass

- unsere Schule nicht nur ein Ort des Lernens und Arbeitens ist, sondern auch ein Ort der Geselligkeit, des Feierns und des Fröhlichseins,
- wir Partnerschaften mit anderen Schulen im In- und Ausland, mit Unternehmen, Institutionen und Verbänden entwickeln und pflegen,
- wir uns als wichtigen Teil der gastronomischen Szene Leipzigs verstehen und unsere Türen für Veranstaltungen anderer Branchen öffnen,
- wir uns regionalen, nationalen und internationalen Wettbewerben stellen und die Marktführerschaft der gastronomischen Bildungseinrichtungen Mitteldeutschlands anstreben.