

Wir sind bereits in der 10. Klasse und können sagen, dass EVB genau die richtige WPU-Entscheidung war, weil wir für unseren Alltag nicht nur Rezepte, sondern auch ganz viele Tipps und Tricks für die Ernährung und den Verbraucherschutz mitnehmen.

Der Unterricht ist super, weil wir auch unsere eigenen Ideen und Rezepte mit einbringen können!

Folgende Voraussetzungen solltest du als Kursteilnehmer/in mitbringen: Neugierde, Interesse an den Themengebieten, Teamfähigkeit und Spaß am Lernen!

Der Unterricht ist kreativ, abwechslungsreich und durch viele tolle Lernmethoden gut zu verstehen! Man hat einfach Spaß.

Wichtig ist der EVB-Lehrkraft, dass wir mit allen Kursteilnehmern kochen und zusammenarbeiten – Teamarbeit ist wichtig!

Gute Voraussetzungen für den EVB-Unterricht sind, dass man offen gegenüber seinen Mitschülerinnen und Mitschülern sein sollte und auch neue Gerichte kennen lernen möchte.

Wichtig im EVB Unterricht ist, im theoretischen Teil zuzuhören und mitzumachen, damit man es in der Praxis umsetzen kann.

Dadurch, dass unsere EVB-Lehrkräfte uns Freiraum bei der Gestaltung des Unterrichtes lassen, macht es umso mehr Spaß!

Der Unterricht ist vielfältig, abwechslungsreich, cool und interessant, weil wir wirklich Themen und Gerichte aus dem Alltag bearbeiten und richtig viel lernen, aber auf tolle Art und Weise!

Besonders die Themen Stiftung Warentest und Fertigprodukte fand ich interessant und spannend, weil mir die Hintergründe dazu bis dahin völlig unklar waren!