

LEONARDO DA VINCI QUALITY IN MOBILITY AWARD 2006

Projektinformationen

Kategorie:

Erstausbildung

Projektträger:

kiezküchen Ausbildungs gGmbH

Andrea Mohoric

0049 –30 - 42024670

Email: amohoric@bildungsmarkt.de

Projektpartner:

- Totnes/ Devon European School, Großbritannien
- Centre de Formation d'Apprentis de l'Hotellerie et du Commerce, Perpignan, Frankreich
- CNOS FAP Casa del Ragazzo, Foligno/ Umbria, Italien
- CEFA Centre D'Education et de Formation en Alternance, Belgien

Projekt „Interkulturelle Kompetenzen in der Berufsausbildung von benachteiligten Jugendlichen im Hotel- und Gaststättengewerbe“

Hintergrund

In Zusammenarbeit mit der Agentur für Arbeit und der IHK Berlin führt die kiezküchen ausbildungs ggmbh im Ausbildungsrestaurant Cantina seit 2000 eine Ausbildung zum Eurogastronom /zur Eurogastronomin durch. Auszubildende absolvieren jeweils 8 Wochen ihrer dreijährigen Ausbildung im europäischen Ausland (Großbritannien, Frankreich, Belgien, Italien) mit dem Ziel,

- Flexibilität und Mobilität zu trainieren
- Fremdsprachenkenntnisse für die internationale Gastronomie zu erwerben
- ihr Spektrum an praktischer Arbeitserfahrung während der Ausbildung zu erweitern
- berufsbezogene Zusatzqualifikationen zu erwerben.

Über Praktika in Berliner Nationalitätenrestaurants, verstärkten Fremdsprachenunterricht und interkulturelle Projektarbeit werden die Bildungsabschnitte im Ausland vor- und nachbereitet. Die Jugendlichen erhalten den IHK-Abschluss mit Praktikumszeugnissen der ausländischen Partnerbetriebe und einem Zusatzzertifikat „Fachenglisch“ der IHK.

Projektbeschreibung

Das Projekt richtet sich an benachteiligte Jugendliche, die in einer sozialpädagogisch orientierten Ausbildung gefördert werden und entsprechend beim Eintritt in den Arbeitsmarkt zusätzliche Schwierigkeiten haben. Eine internationale Zusatzqualifikationen ist für diese Jugendlichen ein Plus, das sie mit anderen Bewerbern auf dem Arbeitsmarkt konkurrieren lässt. Die Ausbildung umfasst die Gastronomieberufe Koch/Köchin, Fachkraft im Gastgewerbe bzw. Restaurantfachmann/-frau.

Die Auslandsaufenthalte in Großbritannien haben den Schwerpunkt, die englische Sprache anzuwenden und auszubauen sowie Erfahrungen und Akzeptanz in multikulturellen Arbeitsteams zu erlangen. Sie beinhalten einen einwöchigen Englisch-Sprachkurs mit drei nachfolgenden Tagesseminaren innerhalb der folgenden siebenwöchigen Praktika in Hotels und Restaurants.

Die Auslandsaufenthalte in Italien, Frankreich und Belgien haben den Schwerpunkt der gastronomischen Zusatzqualifizierung in den landestypischen Speisen- und Menüfolgen sowie in Rezepten und im Service. Sie beinhalteten einen einwöchigen Einführungs-Gastronomiekurs bzw. einzelne Trainingstage wöchentlich in der jeweiligen Landesküche bzw. im Service, sowie einen kurzen Sprachkurs in der Landessprache. Daran schließt sich auch hier ein Praktikum an.

Ergebnisse

Das kiezküchen-Projekt ist die einzige Ausbildungsmaßnahme im Rahmen der Benachteiligten-Berufsausbildung, die internationale Inhalte und Zusatzqualifikationen in größerem Umfang in die Gastronomieausbildung integriert.

Mitte 2005 haben die ersten „Eurogastronomen“ Abschlussprüfungen und Zusatzprüfungen bestanden. Besonders die überdurchschnittliche Vermittlungsquote der Absolventen in den ersten Arbeitsmarkt belegt den Erfolg des Ausbildungsprojekts.

Über eine Weiterentwicklung des Projekts wird derzeit nachgedacht. Geplant ist eine Auslagerung von kompletten Ausbildungsabschnitten ins Ausland. Dafür muss sichergestellt werden, dass die prüfungsrelevanten Ausbildungsinhalte auch bei längeren Auslandsphasen vermittelt werden und mit der Berufsschule eine Lösung zur Vermittlung der Fachtheorie erarbeitet wird.

Grundsätzlich besteht nach dem novellierten Berufsbildungsgesetz die Möglichkeit, Teile der Ausbildung im Ausland durchzuführen. Wenn es dem Ausbildungsziel dient, kann bis zu einem Viertel der Ausbildungszeit im Ausland absolviert werden.