



„Young Professionals im Tourismus“ – neue Wege in der Lehre

Maßnahme/inhaltliches Konzept

Die Inhalte orientieren sich am **Berufsbild** des jeweiligen **Lehrberufes des ersten Lehrjahres, Fachsprache** und theoretische Inhalte ergänzen den **praxisorientierten Teil**.

Persönlichkeitsbildung, Auftreten, Kleidung und Umgangsformen werden durch Coaching erarbeitet.

Hygienerichtlinien, Sicherheitshinweise und berufsethische Inhalte runden das Programm ab.

Jugendliche ohne aktuelle Lehrstelle werden mit potenziellen **Lehrbetrieben zusammengeführt**.

Kosten:

Trainer, Material:

Die Kosten für Trainer, Material, 50 % der Internatskosten ... werden vom Amt der Kärntner Landesregierung getragen.

Bekleidung, Erstausrüstung:

Wird am Beginn der Ausbildung bei Bedarf vom Bildungsverein organisiert. Wie bei allen Berufsschülern übernehmen die Jugendlichen die Kosten für die Erstausrüstung. Der Bedarf (vorhandene Arbeitskleidung, benötigte Kleidergrößen, Messerset, ...) wird nach der Anmeldung abgeklärt.

Unterbringung:

Kosten für 4 Wochen betragen € 320,00. Es werden davon 50 % von der Landesregierung getragen. Die verbleibenden Kosten von € 160,00 sind vom Jugendlichen zu entrichten.

Anmeldeformalitäten:

Jugendliche mit Lehrstelle: nur Anmeldung erforderlich
Jugendliche ohne Lehrvertrag – mit oder ohne Lehrplatzzusage:

AMS: Jugendliche wenden sich an ihren Betreuer und ersuchen um Aufbuchung auf den Ausbildungskurs „Young Professionals im Tourismus“.

Die Jugendlichen erhalten die DLU-Unterstützung (Deckung des Lebensunterhaltes) in der Höhe von ca. € 420,00 für diese Ausbildungszeit. Davon können die Internatskosten (€ 160,00) bestritten werden.

Kosten für Lehrbetriebe: im Regelfall keine

Abhängig von den Vereinbarungen mit den Lehrlingen können teilweise Kosten für die Erstausrüstung und die Internatskosten vom Lehrbetrieb übernommen werden

Beginn: Montag, 21. November 2016 um 10:00 Uhr bis 16.12.2016 an der FBS Warmbad Villach

Tagesablauf:

9 Praxiseinheiten in Küche bzw. Restaurant, 1 Theorieeinheit pro Woche

Abends im Internat Studierstunden und Aktivitäten unter sozialpädagogischer Betreuung.

Ausblick:

„Young Professionals im Tourismus“ soll sicherstellen, dass hochwertige Lehrstellen besetzt werden können. Damit kann man mit einheimischen Mitarbeitern authentischen Kärntner Tourismus anbieten, eine entsprechende Marktpositionierung festigen und Wertschöpfung mit einheimischen Mitarbeitern erwirtschaften.



Das Feedback der Lehrbetriebe über die Ausbildung der „Young Professionals“ war sehr positiv!

Zwei oder drei Kurse über das Jahr verteilt wären von Vorteil.
Die Präsentation und Vorstellung der angehenden Lehrlinge hat uns sehr gut gefallen.

Grundkenntnisse - Zubereitungsarten, Schnittarten, usw.
Lehrling geht mit Lebensmittel schon sehr vertraut um!
Lehrling hat eine Ahnung von Maßeinheiten und kann Portionen bzw. Mengen ausrechnen
Lehrling hat eine Ahnung von HACCP

Sie hatten keine Startangst, waren bereits selbstsicherer beim Auftreten mit dem Gastkontakt, wussten besser was sie erwartet, u.v.m.

Das Gesamtprinzip (Spezifische Vorbereitung auf den Beruf durch geschultes Personal und "stressfreies" Kennlernen der Gastronomie und auch der Zeitpunkt - nach der Sommersaison) ist ein guter Grundgedanke, der auf jeden Fall weiterentwickelt und weiterhin angeboten werden sollte und mit Sicherheit für die Betriebe und die Jugendlichen eine gute Basis schafft.

Sie hatten einige Grundkenntnisse der Ausbildung eines Kochs mitbekommen und vor allem lernen Sie die Berufsschule die ich als sehr gut organisiert und bestens ausgestattet kennen lernen durfte kennen.

Weiterhin bitte auf Natürlichkeit, Offenheit, das der Beruf spannend ist, Motivierend, Freude bereiten

Für uns wäre es wichtig, dass wir bereits ein Jahr im Vorhinein wissen dass wir unsere neuen Lehrlinge verpflichtend zum Kurs anmelden können.

Es gibt unsererseits nichts - Vorbereitung vollkommen ausreichend für diesen Zeitraum

von Beginn an:
selbstbewusster im Umgang mit dem Gast
schnellere Auffassung von täglichen Abläufen
vertrauter im Umgang mit Gebrauchsgegenständen der Gastronomie

Vor allem mehr Selbstsicherheit bei den jungen Menschen, einen wirklichen Einblick in den Beruf, gutes und korrektes Auftreten, sehr gute Teamarbeit!

der Umgang mit dem Gast: wie spreche ich mit ihm? wie verhalte ich mich gegenüber dem Gast und Mitarbeiter? wie komme ich durch mein Verhalten beim Gast und Mitarbeiter an

Grundkenntnisse sind bei einem Lehrgangsteilnehmer vorhanden auf die man gut aufbauen kann.
Bei weiteren Erläuterungen im betrieblichen Ablauf ist dieses Wissen sehr hilfreich und gut.
Auch die "Angst" vor dem Produkt und dem Umgang damit ist viel geringer. Der Lehrling tut sich leichter bei seinem Start, da diese Angst wegfällt.

Super, dass es "Young Professionals" gibt! Nur weiter so!

