Projects and Products Portal for Leonardo da Vinci

Förderung der beruflichen Mobilität von Fachkräften im Hotel- und Gastgewerbe durch die Vermittlung von berufliche Zusatzqualifikationen und sozialen Kompetenzen

D/2002/PL/4302700195

http://www.adam-europe.eu/adam/project/view.htm?prj=227

Projektinformationen

Titel:	Förderung der beruflichen Mobilität von Fachkräften im Hotel- und Gastgewerbe durch die Vermittlung von berufliche Zusatzqualifikationen und sozialen Kompetenzen
Projektnummer:	D/2002/PL/4302700195
Jahr:	2002
Projekttyp:	Mobilität - berufliche Erstausbildung IVT
Land:	DE-Deutschland
Status:	bewilligt
Bewerbung Einzelpersonen:	Nicht möglich
Marketing Text:	Unter der Projekttitel “Hochländische Küche” sollen 16 Berufsfachschüler, die in unserer Bildungseinrichtung eine zweijährige Berufsausbildung zu F...
Zusammenfassung:	Unter der Projekttitel “Hochländische Küche” sollen 16 Berufsfachschüler, die in unserer Bildungseinrichtung eine zweijährige Berufsausbildung zu Fachkräften im Hotel- und Gastgewerbe absolvieren die Vor- , Zu und Nachbereitung von regional typischen Gerichten und Mehlspeisen kennenlernen. Sie können einen Barkurs zum Herstellen von Misch- und Mixgetränken absolvieren und ein entsprechendes Zertifikat erlangen. Die Arbeit im Ausbildungsrestaurant in Namest soll ebenfalls Bestandteil des Vermittlungsprojektes sein. Hier müssen die Auszubildenden lernen, auch mit Gästen mit einer anderen Kultur und Mentalität umgehen zu können und den Anforderungen einer anderen Gesellschaft gerecht zu werden. Dadurch sollen vor allem Schlüssel- und soziale Kompetenzen gefördert werden, die den Anforderungen ihres zukünftigen Arbeitsplatzes entsprechen. Das Kennenlernen tschechischer Wein- und Biersorten und deren Präsentation sowie die Erstellung einer Festtafel und das Servieren von Speisen nach tschechischen Gepflogenheiten gehört ebenfalls zum Ausbildungsinhalt. Ihr Wissen im Bereich Getränkeservice können die Teilnehmer auch im Rahmen einer Exkursion zum Thema “Das passende Glas zum passenden Getränk - Böhmische Glasherstellung und die Gläserarten” festigen und erweitern. Höhepunkt des Mobilitätsproejktes wird sicher die Exkursion zum Hotel “Vier Jahreszeiten” in Prag, bei der die Auszubildenden die Hotelorganisation des Unternehmens kennenlernen und einen Einblick in die Anforderungen, die an die Angestellten gestellt werden, erhalten. Nach Beendigung des Projektes werden den Jugendlichen die Teilnahme an der Vermittlungsmaßnahme sowie die erlangten Fach- und Sprachkenntnisse im EUROPASS bescheinigt.
Themen:	* Erstausbildung
Sektoren:	* Gastgewerbe/Beherbergung und Gastronomie
Projektwebseite:	

Vertragnehmer

Name:	Angermünder Bildungswerk e.V.
Stadt:	Angermünde
Land/Region:	Brandenburg
Land:	DE-Deutschland
Organisationstyp:	Erstausbildung
Homepage:	http://www.abw-ang.de

Kontaktperson

Name:	Inka Mohns
Adresse:	Straße an der MTS 7
Stadt:	Angermünde
Land:	DE-Deutschland
Telefon:	+49/3331/260521
Fax:	+49/3331/260577
E-Mail:	mohns@abw-ang.de
Homepage:	http://www.abw-ang.de

Koordinator

Name:	Angermünder Bildungswerk e.V.
Stadt:	Angermünde
Land/Region:	Brandenburg
Land:	DE-Deutschland
Organisationstyp:	Erstausbildung
Homepage:	http://www.abw-ang.de

Kontaktperson

Name:	Inka Mohns
Adresse:	Straße an der MTS 7
Stadt:	Angermünde
Land:	DE-Deutschland
Telefon:	+49/3331/260521
Fax:	+49/3331/260577
E-Mail:	mohns@abw-ang.de
Homepage:	http://www.abw-ang.de

Partner

Partner 1

Name:	SOS OBCHODU A SLUZEB Trebic
Stadt:	Trebic
Land/Region:	Jihovychod
Land:	CZ-Tschechien
Organisationstyp:	Erstausbildung
Homepage:	

Produkte

1 Arbeitsmaterail Hochländische Küche

Produkt 'Arbeitsmaterail Hochländische Küche'

Titel:	Arbeitsmaterail Hochländische Küche
Marketing Text:	
Beschreibung:	Im Rahmen des Projektes wird ein Arbeitsmaterial erstellt, das im Rahmen der Ausbildung im Gastgewerbe genutzt, aber auch an interessierte Unternehmen weitergegeben werden kann.
Zielgruppe:	- andere Auszubildende - Ausbilder - Restaurants
Produktsprachen:	
Resultat:	Entsprechend den Ausbildungsinhalten wird das Arbeitsmaterial folgende Themen beinhalten:§ Hochländische Küche: (Rezepte, Gewürze, Tips und Tricks)§ Tschechische Mehlspeisen§ Service in Tschechien§ Berufsbezogener tschechischer Wortschatz§ Grundwissen des Barkeepers + Rezepte
Anwendungsbereich:	
Homepage:	