Projects and Products Portal for Leonardo da Vinci

Cuisine de l`Europe

AT/10/LLP-LdV/IVT/158064

http://www.adam-europe.eu/adam/project/view.htm?prj=6397

Information sur le projet

Titre:	Cuisine de l`Europe
Code Projet:	AT/10/LLP-LdV/IVT/158064
Année:	2010
Type de Projet:	Mobilité - formation professionnelle initiale IVT
Pays:	AT-Autriche
Statut:	Clôturé
Candidature individuelle:	Impossible

Accroche marketing: Dieses Projekt hat dazu beitragen, dass die Begünstigten im Rahmen ihrer beruflichen Praxis Erfahrungen gesammelt haben, welche für den weiteren Berufsweg von Bedeutung sind. Sie konnten ihr theoretisches Wissen den aktuellen Anforderungen in der Gastronomie anpassen und ihre Sprachenkenntnisse (Slowenische, Deutsch, Französisch) deutlich verbessern. Durch die Arbeit und das Leben im Ausland (Slowenien, Luxemburg) lernten die SchülerInnen automatisch die Ess- und Trinkgewohnheiten dieser Länder kennen. Darüber hinaus mussten sie diese mit Hilfe von Fragebögen genauer "unter die Lupe" nehmen und nach Beendigung des Praktikums zu Hause ihren MitschülerInnen präsentieren.

Résumé: An diesem Projekt waren 4 PraktikantInnen und 3 Partnerbetriebe aus Slowenien und Luxemburg beteiligt. Unsere Schule - die HLW St. Peter - ist eine zweisprachige Schule, d.h. Deutsch und Slowenisch sind gleichwertige Unterrichtssprachen. Daher ist es für uns besonders wertvoll, dass die SchülerInnen Slowenien und Luxemburg (Deutsch und Französisch als Landessprachen) gewählt haben.
Durch dieses Projekt wurde nicht nur das fachliche Wissen gefestigt und ausgebaut, die SchülerInnen haben auch sprachlich deutlich profitiert.
Aus der arbeitsmarktpolitischen Siutation ist zu erkennen, dass bereits jetzt eine starke Nachfrage nach Arbeitskräften mit internationaler Erfahrung, mit fachlicher Qualität, mit transnationaler Mobilität und mit sprachlicher Kompetenz gibt und auch in Zukunft geben wird.

Thèmes:
* Marché du travail
* Qualité
* Étude interculturelle
* Développement durable
* Formation tout au long de la vie
* Dialogue social
* Formation ouverte et à distance
* Orientation professionnelle
* Égalité des chances
* Formation linguistique
* Formation initiale

Sectors:
* Hébergement et Restauration
* Information et Communication
* Enseignement

Page Web du projet: www.hlw-stpeter.at

Contractant du projet

Nom:	Elternverein der HLW St. Peter
Ville:	St. Jakob
Pays/Région:	Carinthia
Pays:	AT-Autriche
Type d'organisation:	Institution publique
Site Internet:	http://www.hlw-stpeter.at

Personne de contact

Nom:	Mag. Marina Kregar
Adresse:	St. Peter 25
Ville:	St. Jakob
Pays:	AT-Autriche
Téléphone:	0043/4253/2750/12
Fax:	0043/4253/2750/12
E-mail:	kregar.avs@chello.at
Site internet:	

Coordinateur

Nom:	Höhere Lehranstalt für wirtschatliche Berufe St. Peter
Ville:	
Pays/Région:	Carinthia
Pays:	AT-Autriche
Type d'organisation:	Organisation d'employeurs
Site Internet:	http://www.hlw-stpeter.at

Personne de contact

Nom:	Mag. Dipl.-Päd. Natascha Partl
Adresse:	Matschach 19
Ville:	
Pays:	AT-Autriche
Téléphone:	0043/4228/3574
Fax:	
E-mail:	natascha.partl@gmx.at
Site internet:	

Partenaire

Partner 1

Nom:	Gostilna Bužinel
Ville:	Dobrovo v Brdih
Pays/Région:	Slovenija
Pays:	SL-Slovénie
Type d'organisation:	Organisation d'employeurs
Site Internet:	http://www.gostilna-buzinel.si

Partner 2

Nom:	Hotel De La Sure Restaurant Comte Godefroy
Ville:	Esch sur sure
Pays/Région:	Luxembourg (Grand Duché)
Pays:	LU-Luxembourg
Type d'organisation:	Organisation d'employeurs
Site Internet:	http://www.hotel-de-la-suer.lu

Partner 3

Nom:	Istrabenz turizem d.d. Lifeclass Hotels & Spa
Ville:	Portorož
Pays/Région:	Slovenija
Pays:	SL-Slovénie
Type d'organisation:	Organisation d'employeurs
Site Internet:	http://www.lifeclass.net

Produits

1 The European cuisine

2 The European Cuisine

Produit 'The European cuisine'

Titre:	The European cuisine
Texte marketing:	Besonderheiten der europäischen Küche - Besonderheiten und Gemeinsamkeiten Die Essgewohnheiten des Heimatlandes werden mit den Essgewohnheiten des Gastgeberlandes verglichen.
Description:	Die SchülerInnen befragen MitarbeiterInnen bzw. Gäste nach ihren Essgewohnheiten. Dazu zählen die Speisen im Tagesverlauf, traditionelle und religiöse Feste sowie individuelle Besonderheiten. Die Präsentation der Ergebnisse erfolgt in Form einer Power-Point-Präsentation. Darüber hinaus müssen die SchülerInnen Rezepte und Abbildungen von 10 typsichen regionalen Speisen mit nach Hause bringen.
Cible:	Eltern und SchülerInnen
Langues de produit:	allemand
Résultat:	Power-Point-Präsentation
Domaine d'application:	Elternabend und Informationsabend der zukünftigen InteressentInnen
Adresse du site Internet:	www.hlw-stpeter.at

Produit 'The European Cuisine'

Titre:	The European Cuisine
Texte marketing:	
Description:	
Cible:	
Langues de produit:	anglais
Résultat:	
Domaine d'application:	
Adresse du site Internet:	www.hlw-stpeter.at

Événements

Leonardo da Vinci Mobilitätsrprojekt 2010

Date	19.10.2010
Description	Die Ergebnisse des Arbeitsauftrages - Besonderheiten und Gemeinsamkeiten der europäischen Küche in Österreich, Slowenien und Luxemburg werden mit einer Power-Point-Präsentation präsentiert. Die Partnerbetriebe und die jeweiligen Erfahrungen werden von SchülerInnen mit Kurzreferaten vorgestellt.
Cible	Eltern, SchülerInnen, LehrerInnen
Public	Événement public
Informations de contact	Mag. Natascha Partl
Date et lieu	Oktober 2010 HLW St. Peter