

Projektskizze

„BUTTER BEI DIE FISCHE!“

Projekt zur Förderung hochbegabter Auszubildender
im Gastgewerbe Schleswig-Holstein

Zielgruppe: Die besten Auszubildenden des dritten Lehrjahres der drei klassischen Ausbildungsberufe Koch/ Köchin, Hotelfachfrau/- mann, Restaurantfachfrau/ -mann

Auswahlverfahren: Die zwei notenbesten Auszubildenden eines Ausbildungsberufes an einer der acht Berufsschulen des Landes werden für die Teilnahme vorgesehen. Entscheidend sind dabei die schulischen Noten und die Zwischenprüfung, aber auch Wettkampfleistungen und Sozialkompetenz. Die Entscheidung über die Teilnahme treffen die Schulen und ihre verantwortlichen Lehrkräfte gemeinsam mit den DEHOGA- Kreisausbildungswarten. So ist gewährleistet, dass regionale Besonderheiten berücksichtigt werden. Die Kreisausbildungswarte haben insbesondere das Leistungsverhalten im Betrieb zu beurteilen und in die Entscheidung einfließen zu lassen.

Entwicklung des Projektes „Butter bei die Fische!“:

2007	Konzeptstellung
2008	Versuchsphase: Seminar für Köche über 3 Tage Frühjahr
2008	Pilotphase I: Seminarreihe mit 4 x 3 Seminartagen für Köche
2009	Pilotphase II: Seminarreihe unter Beteiligung von Köchen, HoFa, ReFa mit je 1 Teilnehmern pro Schule und Beruf
2010	Promotionphase: Seminarreihe unter Beteiligung von Koch, HoFa, ReFa mit je 2 Teilnehmern pro Schule und Beruf, also insgesamt 48 Auszubildenden
2011	Durchführungsphase: Fortgang wie in 2010
2012	Durchführungsphase: Fortgang wie in 2011

- Projektleitung:** Martina David, Vorsitzende des Landesausschusses für Berufsbildung des DEHOGA Schleswig-Holstein e.V., 1. Vorsitzende der GASTRO Schleswig-Holstein e.V., E-Mail: sellhorns.gasthof-hotel@t-online.de
- Seminarleitung:** Martina David, Günter Jaeger, 2. Vorsitzender der GASTRO Schleswig-Holstein e.V.; Günter Weinberg, GNG Lübeck, weinberg-seminare@t-online.de
- Projektmanagement:** GASTRO Schleswig-Holstein e.V., Geschäftsführer Thorsten Ohm, gastro-sh@dehoga-sh.de
- Projektassistenz:** GASTRO Schleswig-Holstein e.V., Susanne Gonschorrek
- Projektcontrolling:** Günter Jaeger, 2. Vorsitzender der GASTRO Schleswig-Holstein e.V., jaeger-vsr@web.de
- Projektpartner:** DEHOGA Schleswig-Holstein e.V., info@dehoga-sh.de
- Veranstaltungsort:** Derzeit Lübeck, Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie (GNG); DAMP Touristik
- Konzeption:** Ziel des Projektes ist, begabte junge Auszubildende in der Schule „abzuholen“ und in vier je dreitägigen Schulungsveranstaltungen auf die Landesjugendmeisterschaften und später auf den Bundeswettkampf vorzubereiten. Dabei werden Kenntnisse und Fertigkeiten „on top“ vermittelt, also über die üblichen schulischen Lehrinhalte hinausgehend. Zudem findet in den Seminarveranstaltungen auch eine praktische Übung und Optimierung der sozialen Fähigkeiten statt. Es soll weiter die Kreativität und das eigenverantwortliche Denken und Handeln aus der Sicht eines Unternehmers bzw. einer Führungsperson gefördert werden.
- Weitergehender Ansatz ist, dass wir den „Young Professionals“ das Rüstzeug geben, um später als gastgewerblicher Unternehmer oder in sonst leitender Funktion im Gastgewerbe beruflich erfolgreich arbeiten und verantwortungsvoll handeln zu können. Unser Ziel ist also das Führungspersonal von morgen auszubilden.
- Während des vierten Seminars treten die 56 Seminar-Teilnehmer zunächst in der theoretischen Prüfung an. Die 28 theoriestärksten Teilnehmer, unabhängig welcher Schule zugehörig, verbleiben dann im Wettkampf und fahren mit dem praktischen Teil fort. Der jeweilige Sieger qualifiziert und verpflichtet sich zur Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften und wird dann in einem zweiwöchigen Trainingslager für diesen Wettkampf vorbereitet.

Lehrinhalte: Die Vermittlung theoretischer, praktischer und sozialkompetentieller Lehrinhalte orientiert sich durchweg an den Anforderungen der Deutschen Jugendmeisterschaften des DEHOGA-Bundesverbandes.

Es wird größter Wert auf ökonomische Arbeitsweise, Sauberkeit am Arbeitsplatz, hervorragende fachpraktische Umsetzung und ausgeprägte Gastorientierung gelegt.

Die Schulungsinhalte werden sich für das Jahr 2012 im wesentlichen, vorbehaltlich einiger Aktualisierungen sowie kurzfristiger Einbindung von Seminarangeboten Dritter, an den bewährten Inhalten des Vorjahres orientieren.

Erfolge: Schon im November 2008 konnte unser BBDF-Schützling **Florian Neumann** die Goldmedaille als Bester aller Teilnehmer bei den Deutschen Jugendmeisterschaften auf dem Petersberg bei Bonn holen.

Im September 2009 gewann **Florian Neumann** den Weltmeistertitel bei den World Skills in Calgary/ Kanada.

Sein Motto: „**Handwerklich exakt arbeiten, den direkten Weg wählen**“, steht stellvertretend für den Leitspruch der BBDF-Seminare.

DJM 2010 Bronze für den Koch **Jan-Michael Stümpert**

Zeitplan der Veranstaltung BBDF 2012:

20. Oktober 2011:	Nennungsschluß Teilnehmer durch Berufliche Schulen/Kreisausbildungswarte
5. Dezember 2011	Auftaktveranstaltung
8.-10. Januar 2012:	1. Block BBDF in Lübeck, GNG
5.-7. Februar 2012:	2. Block BBDF in Lübeck, GNG
17.-20. Februar 2012:	3. Block BBDF in Lübeck, GNG mit Küchenparty
11.-13. März 2012:	4. Block BBDF in Lübeck, GNG, mit Leistungsausscheid zur Teilnahme an den Landesjugendmeisterschaften
2.-3. April 2012:	Landesjugendmeisterschaften in Damp
Ende Okt./Anfang Nov.2012:	Deutsche Jugendmeisterschaften in Königswinter bei Bonn

Kostenbeteiligung der Teilnehmer:

Seitens der GASTRO-Schleswig-Holstein e.V. wird von jedem Teilnehmer ein Unkostenbetrag i.H. v. € 45,- pro Tag erhoben. Damit werden die Teilnehmer an etwa einem Drittel der Gesamtkosten beteiligt.

Der Betrag soll nach Möglichkeit vom Ausbildungsbetrieb in einer Summe von € 540,- getragen werden. Vorteil für den Ausbildungsbetrieb: öffentliche Nennung als Entsender hochbegabter Auszubildender auf der Homepage der GASTRO- Schleswig-Holstein e.V.. Dadurch kann sich der Betrieb am Ausbildungsmarkt positionieren. Die Homepage soll aktiv bei den Zielgruppen für gastgewerbliche Ausbildung beworben werden.

Es besteht auch die Möglichkeit vier Monatsraten á € 135,- zu zahlen.

Muss der Auszubildende selbst für die Kosten aufkommen, und ist hierzu nicht imstande, so besteht die Möglichkeit bei entsprechender sozialer Indikation eine individuelle Förderung durch den DEHOGA-LV im Form eines Stipendiums zu erhalten. Die Voraussetzungen werden im Einzelfall geprüft. Der Antrag ist vor Beginn der Seminarveranstaltung zu stellen.

Leitgedanke ist, dass kein Auszubildender aus Gründen, die nicht in seiner fachlichen Qualifikation liegen, von dem Projekt ausgeschlossen werden soll. Zudem wird gewährleistet, dass die wirklich besten Auszubildenden gefördert werden.

Für Rückfragen steht der Unterzeichner unter Tel: 0431/651866/67 oder Email: thorsten.ohm@dehoga-sh.de zur Verfügung.

gez. Ohm
Geschäftsführer