

Projektblatt für den Aktionsplan

BBWA: Steglitz-Zehlendorf

Handlungsfeld	Dem Fachkräftemangel entgegenwirken
Aktion	Unterstützung einzelner Aktionen zur Förderung der beruflichen Eingliederung
Förderzeitraum	01.11.2013 bis 31.10.2013
Förderinstrument	LSK

<u>I. Allgemeine Angaben zum Projekt</u>	
Projektname	Neue Kochprofis gesucht
Projektziel (Hauptziel)	Schüler/innen aus Sekundarschulen in Steglitz-Zehlendorf werden für Berufe in der Gastronomie begeistert und erproben diese. Dem Fachkräftemangel wird so begegnet, eine nachhaltige Berufsentscheidung abgesichert.
Projektkurzbeschreibung	Den Schüler/innen die sich für gastronomische Berufe entscheiden fehlen häufig realistische Berufsvorstellungen, insbesondere betrifft dies Stresszyklen und Arbeitszeiten. Daher braucht es ein Matching, das frühzeitig an dieses zukunftssträchtige Berufsfeld heranführt, für die kreativen Aspekte des Berufs begeistert, Gastronomieabläufe realitätsnah simuliert (Stresslabor), die Eignung zertifiziert. Dabei werden im Projekt ausgehend von der Küche alle gastronomischen Berufe (Köchin/ Koch, Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurant- und Hotelfachfrau/-mann sowie Fachfrau/-mann für Systemgastronomie) abgedeckt, da deren berufliche Grundbildung inhaltlich identisch ist. Das Projekt wendet sich vorrangig an Schüler/innen im 8. und 9.Schuljahr und erst in zweiter Linie an Betriebe. Die Gastronomie im Bezirk wird über das Projekt und den dabei entstehenden Interessentenpool informiert und kann über den Projektträger geeignete Schüler/innen nachfragen. Ziel ist es Kontakte zu Betrieben des 1. Ausbildungsmarktes herzustellen.
Projektträger und Ansprechpartner/in (Name, Adresse, Tel, Fax, Mail, Internet)	WerkHof Zehlendorf e. V. Martin Kositzka Königstr. 28, 14163 Berlin Tel. 030 801970-51, Fax 030 801970-33 martin.kositzka@werkhof-zehlendorf.de www.werkhof-zehlendorf.de
Kooperationspartner/innen (Name, Institution)	Hauptkooperationspartner sind Schulen im Bezirk Steglitz-Zehlendorf, mit denen bereits Kooperationen bestehen (Bröndby und Max-von-Laue-Oberschule). Weitere Schulen werden für das Projekt aktiviert. Zudem wird mit einer Vielzahl von gastronomischen Betrieben im Bezirk kooperiert.

<u>II. Hauptziele - Ergebnisse</u>	
<p>1. Ziel Interesse der Schüler/innen an gastronomischen ist geweckt.</p>	
<p>Woran messen Sie, ob Sie dieses Ziel erreicht haben?*</p> <p>Es nehmen 40 Schüler/innen an einer Erprobung in gastronomischen Berufen teil.</p>	<p>Erzieltes Ergebnis (bei Projektende)</p>
<p>2. Ziel Die teilnehmenden Schüler/innen können eine abgesicherte Berufswahlentscheidung treffen.</p>	
<p>Woran messen Sie, ob Sie dieses Ziel erreicht haben?*</p> <p>Die Schüler/innen werden zu Projektabschluss zu ihren Berufswünschen befragt und können dies begründen.</p>	<p>Erzieltes Ergebnis (bei Projektende)</p>
<p>3. Ziel Es werden Kontakte zu gastronomischen Betrieben hergestellt.</p>	
<p>Woran messen Sie, ob Sie dieses Ziel erreicht haben?*</p> <p>Mindestens 5 Schüler/innen absolvieren im Anschluss an das Projekt ein Praktikum in der Gastronomie.</p>	<p>Erzieltes Ergebnis (bei Projektende)</p>

*Indikatoren

Charakterisierung der Nachhaltigkeit des Projekts:

Das Projekt beugt durch sein Stresstestverfahren späteren Ausbildungsabbrüchen vor, wirbt für Berufe in einer Wachstumsbranche mit nachhaltigen Beschäftigungschancen und unterstützt eine nachhaltige berufliche Orientierung. Die für das Projekt erarbeiteten theoretischen Materialien stehen den Schulen auch nach Abschluss zur Verfügung und ermöglichen berufsweltbezogenen, praktischen Unterricht. Es wird darüber hinaus versucht eine Fortsetzung des Projektes durch interessierte Gastronomen zu initiieren.

Fortsetzung nächste Seite

Hinweis: Formular wird mit einem Doppelklick geöffnet

<u>III. Finanzierung</u>		
Finanzierungsquelle	Höhe der Finanzierung	Finanzierungsprogramm
EU-Mittel EFRE		WDM
EU-Mittel EFRE		
EU-Mittel ESF		LSK
EU-Mittel ESF		PEB
sonstige Mittel (bitte benennen)		
Bundesmittel		
Landesmittel		
Kommunale Mittel		
sonstige Mittel (bitte benennen)		
Gesamt:	0,00 €	