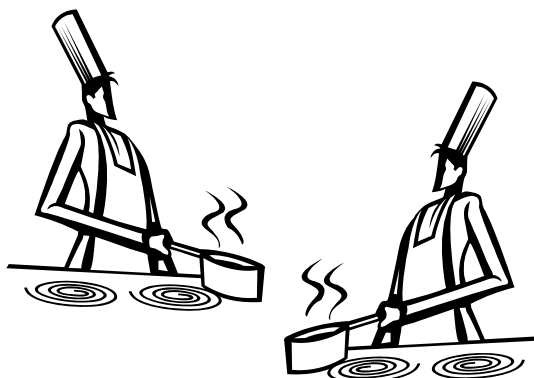




KÜCHENDUELL



Beschreibung Maßnahme *(Ausgangssituation & Idee, Inhalt, ...)*

Der Bedarf an qualifizierten Mitarbeiter/innen im Bereich Tourismus/Gastronomie steigt von Jahr zu Jahr. Es gibt in vielen Bezirken Lehrstellen im Gastgewerbe, welche von den Jugendlichen aber nicht besonders begehrt sind. Daher ist es naheliegend Maßnahmen zu setzen, den Gastrobereich für Jugendliche attraktiver zu machen, Jugendliche zu mobilisieren und nicht zuletzt der Öffentlichkeit einen Zugang zu dieser Problematik zu verschaffen.

Im Rahmen der berufspraktischen Woche einer Schule gehen Schnupperlehrlinge mit einem Grundinteresse an der Kochkunst in ausgewählte Betriebe. In diesen Tagen haben sie die Möglichkeit gemeinsam mit der Chefköchin/dem Chefkoch ein im Vorfeld festgelegtes Menü zu kochen.

Bei einer in der Schule stattfindenden Veranstaltung bildet der Koch/die Köchin mit seinem/ihrer Schnupperlehrling ein Team und sie kochen gemeinsam einen Teil des festgelegten Menüs (Suppe, Hauptspeise oder Nachspeise, Beilage).

Anhand eines Fragenkatalogs bewertet eine regionale Jury (z. B. Bürgermeister, Pfarrer, Bezirksschulinspektor, Netzwerkpartner etc.) den Gesamteindruck des Schnupperlehrlings (Selbstständigkeit, Umgang mit Arbeitsmaterialien, Kreativität etc.) und natürlich auch den Geschmack der zubereiteten Speise.

Im Zuge dieser Abschlussveranstaltung werden Urkunden an die Teilnehmer/innen überreicht.

Angestrebte Effekte

- a) Qualitative Effekte (*Was soll mit der Maßnahme erreicht werden?*)
- Einblicke in die Tätigkeit einer Köchin/eines Kochs
 - Lernen, mit einer Wettbewerbssituation umzugehen
 - Kennenlernen von Betrieben
 - Kennenlernen von Jugendlichen
 - Realitätsnahe Berufsorientierung für Schüler/innen
- b) Quantitative Effekte (*Wie viele Teilnehmer/innen können erreicht werden?*)
- Jene Schüler/innen, die Interesse am Lehrberuf des Kochs/der Köchin haben
 - wenn möglich ein Betrieb pro Schüler/in
- c) Beschreibung des Mehrwerts durch die Umsetzung der begleitenden Maßnahme (*z. B. Presse, weitere Vernetzung usw.)*
- Mediale Berichterstattung
 - Arbeitsverhältnis
 - Kontakt mit regionalen Betrieben
 - Kontakt Schule – Wirtschaft herstellen

Zielgruppe der Maßnahme / Begünstigte

Schulstufe /Klasse; Betriebe; Eltern	Anzahl der Schüler /innen	Detailbeschreibung der Zielgruppe	Auswahlverfahren
8./9. Schulstufe	20	Schüler/innen einer HS/RS oder PTS	Jene Schüler/innen die den Lehrberuf des Kochs/der Köchin anstreben



Schwerpunktsetzung

Kategorie:	Durchführung in Schulstufe			Zeitaufwand**		
	8.	9.		VB*	DF*	NB*
Orientierung :						
• Schüler/innen gehen in die Betriebe	X	X		5	Berufspraktische Tage	
• Unternehmen kommen an die Schulen	X	X			1 Tag	5
Bewerbungsphase :		X				
Berufsvorbereitung:	X	X				

- *VB Vorbereitung
 *DF Durchführung
 *NB Nachbereitung

** in Stunden, wenn nicht anders angegeben.

Mögliche Kosten

Art der Kosten	Beschreibung	Summe
Flyer, Werbematerial	Geschenk für Vortragende	
Buffet	Getränke, Kuchen, Brötchen	
Postporti		
Vortragende		
Sonstiges		
	Gesamtsumme:	

Evaluation der Maßnahme

Wegen des Umfangs und der Größe der Maßnahme ist es ratsam, nach Beendigung eine Evaluation durchzuführen.

Das Feedback der Jugendlichen ist von großem Interesse und wird deshalb erhoben.



Ablauf der Maßnahme

Wichtige Schritte zur erfolgreichen Durchführung

Was	Wer	Bis Wann
Finden der richtigen Schule	BerufsFindungsBegleiter/in	Ca. 7 Wochen vorher
Auswählen der geeigneten Schüler/innen (Grundinteresse muss vorhanden sein)	Direktor/in der Schule (BO-Lehrer/in der Schule)	Ca. 7–6 Wochen vorher
Finden der Projektpartner/innen aus dem Gastrobereich	BerufsFindungsBegleiter/in	Ca. 6 Wochen vorher
Besprechung mit den Jugendlichen, Einteilung in die Betriebe	BerufsFindungsBegleiter/in BO-Lehrer/in	Ca. 6 Wochen vorher
Suchen von Jurymitgliedern (regionale Politiker, Netzwerkpartner) am besten schriftlich und mündlich vereinbaren	BerufsFindungsBegleiter/in	Ca. 5 Wochen vorher
Zusammenstellen des Menüs mit einem oder mehreren Gastrobetrieben (am besten eine Besprechung mit allen)	BerufsFindungsBegleiter/in Projektpartner/innen	Ca. 5–4 Wochen vorher
Festlegen eines Termins für die Abschlussveranstaltung in der Schule gemeinsam mit den Betrieben (Zeitmanagement der Köche/Köchinnen)	BerufsFindungsBegleiter/in Betriebe	Ca. 4 Wochen vorher
Übergeben der vollständigen Projektmappen mit Menü, Teilnehmer/innen etc.	BerufsFindungsBegleiter/in	Ca. 4 Wochen vorher
Verschicken der Pressetexte, Einladung zur Abschlussveranstaltung	BerufsFindungsBegleiter/in	Ca. 4 Wochen vorher
Einladungen zur Abschlussveranstaltung (per E-Mail, telefonisch oder postalisch) Eltern und Netzwerkpartner	BerufsFindungsBegleiter/in	Ca. 2–1 Woche vorher
Vorbereitung des Fragebogens	BerufsFindungsBegleiter/in	Einige Tage vorher

Nochmalige Kontaktaufnahme mit der Jury (notfalls andere Jurymitglieder finden) und mit der Presse (Termine genau fixieren)	BerufsFindungsBegleiter/in	Spätestens eine Woche vorher
Anrufe bei den Projektpartner: Sicherstellung, dass alle Termine in Ordnung sind	BerufsFindungsBegleiter/in	Eine Woche vorher
Herstellen der Urkunden (für Jugendliche, für Schule und Projektpartner)	BerufsFindungsBegleiter/in	Ca. eine Woche vorher
Herstellen von Beigaben (z. B.: Kochlöffel mit einfachem Band versehen und z. B. mit „Küchenduell Jahr“ beschriftet) für alle Urkundempfänger, Jurymitglieder und Presse	BerufsFindungsBegleiter/in	Wenn bekannt, wie viele Personen an der Abschlussveranstaltung teilnehmen
Telefonische Nachfrage bei allen Projektpartnern, Jury etc., ob alle Termine fixiert sind	BerufsFindungsBegleiter/in	Am jeweiligen Vortag
Fragebogen; Kamera mitbringen, mit Jugendlichen eventuell den Fragebogen vorher durchgehen	BerufsFindungsBegleiter/in	Am jeweiligen Veranstaltungstag
Jury vorstellen, beim jeweiligen Projektpartner bedanken, den Jugendlichen vorstellen, einige Sachverhalte erklären, Bitte um eine milde Beurteilung; filmen, fotografieren	BerufsFindungsBegleiter/in	Am jeweiligen Veranstaltungstag
Telefonische Terminfixierung mit der Presse	BerufsFindungsBegleiter/in	Am Vortag der Veranstaltung
Begrüßung, Vorstellen der Jury, der Jugendlichen, der Projektpartner, Dank an die Presse, Statement verschiedener Teilnehmer (WK, AK, LK; BSI; BGM; PTS-Direktor); Überreichung der Urkunden (zuerst an die Köche/Köchinnen, diese sollen dann „ihrem“ Lehrling die Urkunde mit ein paar guten Wünschen für die Zukunft überreichen); Kochlöffel nicht vergessen! Abschließender Dank an alle.	BerufsFindungsBegleiter/in	Abschlussveranstaltung



Mögliche Fragen zum „Küchenduell“

1. Was war deine Aufgabe während der Zubereitung dieses Menüs?
2. Welche Zutaten habt ihr verwendet?
3. Wie lange habt ihr für die Zubereitung der Nachspeise gebraucht?
4. Welche speziellen Gewürze wurden bei diesem Menü verwendet?
5. Was gefällt dir an diesem Beruf?
6. Was gefällt dir weniger?



**WIR
BEGLEITEN
DICH**

**BEI DEINER
ENTSCHEIDUNG**

BerufsFindungsBegleiter/in

www.berufsorientierung.at

DVR: 0561851
ZVR Zahl 881403473

Name des Schnupperlehrlings: _____

Bewertung (verbal): _____

Bewertung (in Schulnoten): _____



Menüvorschlag

Klare Rindssuppe mit Einlage (freie Wahl)

Schweinskarree mit Beilagen (freie Wahl)

frische Früchte (Variation nach Wahl)



Urkunde



**Die Steirische Volkswirtschaftliche
Gesellschaft**

**Projekt BerufsFindungsBegleiter/in plus
Lehrstellenbewerbungsmanagement**

spricht

Name

Dank und Anerkennung

**für die Mitwirkung am
Projekt KÜCHENDUELL**

aus.

Ort/Datum