

Konzept für eine Ausbildungsmaßnahme für Jugendliche und junge Volljährige in den Berufen Koch und Fachkraft im Gastgewerbe

Kurzbeschreibung der Maßnahme

Full Haus e.V. bietet die dreijährige Ausbildung zum Koch und die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft des Gastgewerbes mit dem Schwerpunkt Küche oder Service im betrieblichen Rahmen seines gastronomischen Zweckbetriebs Restaurant Toronto in der Crellestraße 17 für sieben Jugendliche und junge Volljährige an, die wegen ihrer sozialen Benachteiligung und individuellen Beeinträchtigung Anspruch auf Jugendhilfeleistungen nach § 13 und § 41 in Verbindung mit § 27 SGB VIII haben. Der Ausbildung kann eine sechsmonatige Berufsvorbereitung vorangestellt werden, um die Voraussetzungen der TeilnehmerInnen für eine erfolgreiche Ausbildung zu verbessern. Die Ausbildung erfolgt nach dem Ausbildungsrahmenplan für das Hotel- und Gaststättengewerbe. Die TeilnehmerInnen werden während der gesamten Zeit der Berufsvorbereitung und der Ausbildung sozialpädagogisch betreut und erhalten praxisbegleitenden individuellen Unterricht, um schulische Defizite zu beheben.

Trägerbeschreibung

Full Haus e.V. besteht seit 1987 und hat sich die Qualifizierung und Beschäftigung von arbeitslosen Jugendlichen und jungen Volljährigen im Rahmen von eigenen Zweckbetrieben zum Ziel gesetzt. Der gemeinnützige Verein wurde von Fachkräften aus dem Bereich des Betreuten Jugendwohnens gegründet und arbeitet eng mit diesem Bereich der Jugendhilfe zusammen. Wichtigster Kooperationspartner in diesem Zusammenhang ist Jakus e.V. 1991 eröffnete Full Haus e.V. das Restaurant Toronto, das seit 1993 anerkannter Ausbildungsbetrieb ist. 1999 wurde mit den Jugendberufshilfemaßnahmen in diesem Betrieb begonnen.

Maßnahmebeschreibung

Die bestehende Ausbildungsmisere und die Defizite schulischer Bildung Jugendlicher lassen es immer schwieriger werden, Jugendliche auf dem Arbeitsmarkt unterzubringen. Full Haus e.V. hat sich entschieden, eine Ausbildungsmaßnahme im Berufsfeld Gastronomie für solche Jugendliche anzubieten, die auf Grund ihrer motivationalen und schulischen Voraussetzungen keine Chance auf einen Ausbildungsplatz haben und ohne sozialpädagogische Betreuung nicht in der Lage sind, eine Ausbildung erfolgreich zu durchlaufen.

Die Ausbildung findet unter echten Bedingungen in einem Wirtschaftsbetrieb statt. Die Anforderungen des Arbeitsalltags sind mit den betrieblichen Arbeitsanforderungen des ersten Arbeitsmarkts vergleichbar.

Zielgruppe und Aufnahme

Zielgruppe sind Jugendliche und junge Volljährige, die auf Grund von Entwicklungsdefiziten, labiler Persönlichkeitsstruktur und problematischer schulischer Entwicklung keinen Zugang zur Arbeitswelt haben.

Aufgenommen werden Jugendliche, die auf Grund ihrer individuellen Beeinträchtigung Anspruch auf Jugendhilfeleistungen gemäß § 13, Abs. 2 und § 41 in Verbindung mit § 27, Abs. 3 SGB VIII.

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Interesse an einem der angebotenen Ausbildungsberufe.

Die halbjährige Berufsvorbereitung ist nach § 241 Abs.2 Nr. 2 SGB III anerkannt, so dass TeilnehmerInnen aus pädagogischen Gründen oder Gründen der Berufswahl nach Beendigung der Berufsvorbereitung in eine Maßnahme des Jobcenter wechseln können. Die Berufsvorbereitung bezieht sich auf das Berufsfeld Gastronomie und ist nicht spezialisiert auf einen Beruf. In besonderen Fällen ist die Verlängerung der Berufsvorbereitung um ein weiteres halbes Jahr möglich.

Die Aufnahme in die Berufsvorbereitung ist jederzeit möglich. Die Ausbildungen beginnen halbjährlich zum 01.08. oder 01.09. oder 01.02.

Für die Aufnahme ist die Zustimmung des Kostenträgers erforderlich. Interessierte Jugendliche und junge Volljährige können nach Zusage des Jugendamtes, die Maßnahme kurzfristig zu bewilligen, drei Wochen probeweise in der Maßnahme mitarbeiten.

Ziele

In der halbjährigen Vorlaufphase werden die Jugendlichen auf die Aufnahme einer Ausbildung im Gastgewerbe vorbereitet. Ziel ist die Stärkung der Persönlichkeit, die Überwindung mangelnder Lernbereitschaft und Lernfähigkeit, der Ausgleich schulischer und sozialer Defizite und die Entwicklung der Bereitschaft und Fähigkeit zur Integration ins Arbeitsleben.

Die Jugendlichen sollen lernen, in einem Team kooperativ und kollegial zusammenzuarbeiten und über den Umgang mit Menschen Selbstsicherheit gewinnen.

Inhalte

Die Inhalte der Berufsvorbereitung und Ausbildung orientieren sich an den die Neuordnung der Berufe im Gastgewerbe vorgegebenen Ausbildungsrahmenplänen. Die Neuordnung der Ausbildung zielt auf eine berufliche Grundbildung für alle gastgewerblichen Berufe. Die Inhalte dieser Grundbildung werden in der Berufsvorbereitung bearbeitet und im ersten Ausbildungsjahr vertieft.

Die Vermittlung berufspädagogischer Inhalte wird durch sozialpädagogisches Handeln begleitet. Es ist gerichtet auf

- Förderung der Entwicklung von Arbeits-, privater und beruflicher Bildungsmotivation
- Unterstützung bei der Gestaltung der aktuellen Lebens- und Lernsituation
- Unterstützung bei Lebensbewältigung und Perspektivenfindung
- Förderung psychosozialer Kompetenzen
- Hilfen zur Überwindung entwicklungsbedingter Defizite
- Unterstützung bei der Bewältigung akuter Probleme und Krisen
- Förderung des Körper- und Gesundheitsbewusstseins

Arbeitsweise

Die Jugendlichen arbeiten in vier Tätigkeitsschwerpunkten. In jedem dieser Bereiche arbeitet jeweils nur ein/e TeilnehmerIn mit einem/r AnleiterIn zusammen und wird von diesem/r individuell betreut.

Die Dauer und Intensität der Bearbeitung der einzelnen berufsfachlichen Inhalte richtet sich nach den Schwächen und Stärken des einzelnen Jugendlichen, seiner Berufswahl und den Schwerpunkten seiner persönlichen Interessen.

Jeder Jugendliche lernt nach einem individuellen Curriculum, das seine Stärken und Schwächen und den persönlichen Förderbedarf berücksichtigt und methodisch darauf abgestimmt ist.

1. Praktische Tätigkeit im Betrieb des Trägers

Die TeilnehmerInnen arbeiten im Restaurant mit. Während der Berufsvorbereitung und im ersten Ausbildungsjahr durchlaufen sie die Bereiche Küche, Restaurant, Catering und Büro und nehmen dort an allen anfallenden Arbeiten teil.

Die Wahl des Ausbildungsberufs legt die Intensität der Ausbildung in den einzelnen Bereichen fest. Im zweiten bzw. zweiten und dritten Ausbildungsjahr erfolgt die Vertiefung der Kenntnisse im gewählten Ausbildungsberuf mit intensiver Vorbereitung auf die Abschlussprüfung.

Ein/e Teilnehmer/in arbeitet mit einem Mitarbeiter des Betriebs im jeweiligen Bereich zusammen, d.h. ein Mitarbeiter betreut und leitet einen Jugendlichen individuell an.

2. Praktische Übungen

Die Tätigkeit im betrieblichen Alltag wird ergänzt durch Kurse, in denen Techniken erlernt und geübt werden, z.B. Servicetechniken im Restaurant, Umgang mit der Textverarbeitung im Büro und handwerkliche Techniken in der Küche.

3. Praktika in externen Betrieben

Die praktische Tätigkeit in den Betrieben des Full Haus e.V. kann durch Praktika in Berliner Gastronomiebetrieben ergänzt werden.

4. Theoretischer Unterricht

Die Jugendlichen erhalten zusätzlich theoretischen Unterricht, der sich auf die fachlichen Inhalte des Berufsschulunterrichts bezieht und exemplarisch Defizite in den für die Ausbildung wichtigsten allgemeinbildenden Fächern Mathematik, Deutsch und Englisch aufarbeitet. Die Anwendung der EDV, die Vermittlung eines kaufmännischen Grundverständnisses und arbeits- und tarifrechtliche Kenntnisse sind ebenso Inhalte des theoretischen Unterrichts wie der gegenseitige Erfahrungsaustausch und die Entwicklung von Strategien zur Konfliktbewältigung am Arbeitsplatz.

Der theoretische Unterricht wird in interessen- und entwicklungsorientierten Kleingruppen oder als Einzelunterricht durchgeführt und bei Bedarf an jedem Arbeitstag angeboten.

Arbeitszeit

Die Jugendlichen und jungen Volljährigen arbeiten, wie in der Gastronomie üblich, im Schichtdienst und an Wochenenden unter Berücksichtigung der Vorgaben des Jugendarbeitsschutzgesetzes.

Die Arbeitszeit liegt innerhalb Betriebszeiten des Restaurants, montags bis sonntags von 8.00 und 24.00 Uhr. Ausbildung und Berufsvorbereitung erfolgen an fünf Tagen pro Woche. An fünf Tagen im Monat nehmen die Auszubildenden am Blockunterricht der Berufsschule teil.

Während der Berufsvorbereitung beträgt die tägliche Arbeitszeit sechs Stunden. Die tägliche Arbeitszeit während der Ausbildung entspricht den jeweiligen Bestimmungen des Hotel- und Gaststättentarifvertrags. Für TeilnehmerInnen, die auf Grund ihrer persönlichen Lebenssituation nur bestimmte feste Arbeitszeiten einhalten können, werden Sonderregelungen getroffen werden.

Organisatorische und personelle Rahmenbedingungen

Die praktischen Teile der Maßnahme in den Bereichen Küche, Service und Catering finden in dem Betrieb Restaurant Toronto, Crellestraße 17, 10827 Berlin statt.

Für den Arbeitsbereich Büro, den Unterricht und die Gruppenbesprechungen stehen zusätzliche Räume in der Nähe des Betriebs zur Verfügung.

Büro und Unterrichtsraum sind mit dem erforderlichen Mobiliar und einer kleinen Ausstattung moderner Bürotechnik eingerichtet.

Die fachliche und pädagogische Betreuung erfolgt durch drei Köche und drei Fachkräfte im Gastgewerbe. Je ein Koch und eine Fachkraft im Gastgewerbe verfügen über die Ausbilderqualifikation der IHK. Die Arbeit der Anleiter wird unterstützt von einem Sozialpädagogen und einer Diplompädagogin, beide mit zusätzlicher Qualifikation im Berufsfeld Gastronomie.

Die Koordination und Leitung der Maßnahmen obliegt der Diplom-Pädagogin und beinhaltet neben der sozialpädagogische Betreuung der TeilnehmerInnen, die Erstellung von Dienst- und Unterrichtsplänen, die Feststellung des Bedarfs an Unterrichtsinhalten, die Entwicklung individueller Curricula, die Auswahl und Verpflichtung geeigneter Fachkräfte für den Unterricht und die Beratung und Fortbildung der Mitarbeiter im Betrieb in pädagogischen Fragen.

Um größtmögliche inhaltliche und methodische Flexibilität zu gewährleisten, erfolgen theoretischer Unterricht und praktische Unterweisung bedarfsorientiert durch Fachkräfte auf Honorarbasis, die kurzfristig für die jeweiligen Unterrichtsinhalte verpflichtet werden.

Januar 2013