



**NRW
kocht
mit BIO**



Wie Auszubildende voneinander lernen können Fortbildung für Lehrerinnen und Lehrer an Berufskollegs

- 27. November 2017, 9.30 – 16.30 Uhr
- Landesschulen NRW, Am Schmalenhof 4, 42369 Wuppertal

Auszubildende mit Potenzial bewerben sich auf interessante Ausbildungsplätze

Um auch in Zukunft erfolgreich zu sein, brauchen Betriebe engagierte Auszubildende die in den Unternehmen auf die Herausforderungen der Zukunft vorbereitet werden. Welche Angebote können Betriebe ihren Mitarbeitern bieten, um junge Menschen für sich zu gewinnen? Abwechslung im Berufsalltag und der Blick über den eigenen Tellerrand hinaus, tragen maßgeblich zu einem attraktiven Arbeitsplatz bei. Natürlich profitieren die Arbeitgeber gleichermaßen von Mitarbeitern, die motiviert, offen und interessiert an Neuem sind. Der Austausch von Auszubildenden verschiedener Berufsgruppen ist ein guter Ansatz, um diesen Herausforderungen zu begegnen.

Inhalt und Nutzen der Veranstaltung

Sie erfahren, wie die betriebsübergreifende Qualifikation von Auszubildenden unterschiedlicher Ausbildungsberufe gelingen kann. Welche Erfolgsfaktoren und welche Hürden dabei eine Rolle spielen, wird Ihnen am Beispiel der Auszubildenden der Landesschulen NRW und BIOFleisch.NRW erläutert. Diese arbeiten einige Wochen im jeweils anderen Betrieb. Von dem dadurch entstehenden Mehrwert haben sowohl die Auszubildenden als auch die Betriebe einen Nutzen. Bei der Küchenbesichtigung dürfen Sie den Köchen über die Schultern schauen und erfahren viele nützliche Details aus dem Küchenalltag einer Küche in dem Bio-Lebensmittel elementarer Teil eines nachhaltigen Verpflegungskonzeptes sind.

Gemeinsam haben Sie die Gelegenheit darüber zu diskutieren, wie ein attraktives Angebot für Auszubildende aussehen kann. Schließlich werden Sie in den Pausen Bio-Spezialitäten genießen und Zeit für den Austausch mit Ihren Kolleginnen und Kollegen haben.

Teilnehmerkreis

Fachlehrer(innen), Werkstattelehrer(innen) und Technischen Lehrer(innen) der Bildungsgänge Hauswirtschaft / Nahrungsgewerbe



Die Veranstaltung ist Teil einer Initiative des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



**NRW
kocht
mit BIO**



Programm

09.00	Eintreffen, Anmeldung, Begrüßungskaffee
09.30	Begrüßung, Kennenlernen, Einstieg Rafael Platzbecker, Küchenleiter Landesschulen NRW
10.00	Attraktive Arbeitsplätze der Zukunft Wie können Unternehmen den Herausforderungen der Zukunft begegnen Melanie Fülles, a'verdis
10.45	Kaffeepause
11.00	Die Landschulen NRW und Biofleisch NRW stellen sich vor Rafael Platzbecker, Landesschulen NRW und Christoph Dahlmann, BIOFleisch.NRW So läuft es bei uns Beispiele aus der Praxis Auszubildende BIOFleisch.NRW und Landesschulen NRW
11.45	Besichtigung der Küche der Landesschulen NRW mit Rafael Platzbecker
12.30	Kurze Diskussion und Einteilung in Gruppen Melanie Fülles & Anna Lena Krämer, a'verdis
13.00	Mittagspause
14.00	Parallele Workshops Voneinander lernen – praktische Anforderungen an den Austausch Melanie Fülles, a'verdis Nachhaltigkeit in der Berufsausbildung Anna Lena Krämer, a'verdis
15.30	Kaffeepause
16.00	Abschlussbesprechung Melanie Fülles, a'verdis Rafael Platzbecker, Landesschulen NRW
16.30	Ende der Veranstaltung



Die Veranstaltung ist Teil einer Initiative des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



**NRW
kocht
mit BIO**



Teilnahmegebühr

Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Anmeldung / Abmeldung

Bitte melden Sie sich mit dem beiliegenden Anmeldeformular **bis zum 22. November 2017** an. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung. Sollten Sie verhindert sein, melden Sie sich bitte **zeitnah** ab. Ein/e Ersatzteilnehmer/in ist uns willkommen.

Veranstaltungsort

Landesfinanzschule NRW
Am Schmalen Hof 4
42369 Wuppertal-Ronsdorf

Anfahrt

Ein Anfahrtsplan findet sich auf der Seite der unter Finanzverwaltung NRW:
<https://www.finanzverwaltung.nrw.de/de/eckdaten/kontakt Daten-landesfinanzschule-nrw>

Veranstalter

a'verdis Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11 ▪ 48149 Münster
Telefon (0251) 980-1220 ▪ Telefax (0251) 980-1229
info@a-verdis.com ▪ www.a-verdis.com

Kontakt für Rückfragen

Rainer Roehl, Telefon (0251) 980-1221, E-Mail: rainer.roehl@a-verdis.com
Rafael Platzbecker, Telefon (0202) 69827-434, E-Mail: rafael.platzbecker@fv.nrw.de



Die Veranstaltung ist Teil einer Initiative des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Anmeldung

Bitte melden Sie sich per Fax oder E-Mail bis zum 22. November 2017 bei der unten genannten Adresse an.

a'verdis Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11
48149 Münster
Tel.: 0251 / 980 1220

Fax: 0251 / 980 1229
E-Mail: info@a-verdis.com
www.a-verdis.com

- Ich melde mich für die Veranstaltung am **27. November in Wuppertal** verbindlich an.
- Leider kann ich nicht an der Veranstaltung nicht teilnehmen, bin aber an weiteren Veranstaltungen interessiert.

Bitte führen Sie mich wie folgt im Teilnehmerverzeichnis auf:

Name: _____

Funktion: _____

Betrieb: _____

PLZ / Ort: _____

Für unsere Kartei:

Straße: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____

- Ich erkläre mich damit einverstanden, dass im Rahmen der Veranstaltung Fotos bzw. Filmaufnahmen von mir gemacht und für Presse Zwecke veröffentlicht werden dürfen.

Datum: _____

Unterschrift: _____



Die Veranstaltung ist Teil einer Initiative des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen