prospect
Research & Solution

Berufsbildung für Arbeitslose – noch gezielter als 2. Chance nutzen

Friederike Weber

07.07.2016
5. Österreichische Berufsbildungsforschungskonferenz

Ausgangssituation

- Laut **Bildungsstandregister 2013** wiesen in diesem Jahr **903.098 Personen** im **Alter von 25 bis 64** Jahren **maximal** einen **Pflichtschulabschluss** auf (insgesamt: 19,2%, Frauen: 23%, Männer: 15,3%).
- Es zeigt sich ein **deutlicher Anstieg des Bildungsniveaus der österreichischen Bevölkerung**:
  1971 hatten noch 57,8% der österreichischen Wohnbevölkerung zwischen 25 und 64 Jahren keinen über der Pflichtschule liegenden Bildungsabschluss. Vor allem Frauen haben deutlich aufgeholt (1971: 70,4%).
- **Allerdings** wird die **Arbeitsmarktsituation von geringqualifizierten Personen immer schwieriger**:
  Im Jahr 2015 hatten 46,4% der arbeitslosen Personen maximal Pflichtschule.

  Die **Arbeitslosenquote** von **Personen mit maximal Pflichtschule** lag bei **26 %** (im Jahre 1990 waren es noch knapp unter 10%). Demgegenüber lag die Arbeitslosenquote von Personen mit Lehrabschluss im Jahr 2015 bei 7,8%.

  Nur 29,8 % der im AMS im Jahr 2015 gemeldeten offenen Stellen erforderten Pflichtschulniveau (54,3% erforderten einen Lehrabschluss).
- Seit 2006 hat sich die Zahl der Lehrabschlussprüfungen im zweiten Bildungsweg zwar verdoppelt, scheint mit 10.155 abgelegten und 8.099 bestandenen ao. Lehrabschlussprüfungen im Jahr 2014 aber immer noch gering.

Aktuelle Angebotslandschaft

Jugendliche / junge Erwachsene	Erwachsene
AusBildung bis 18 (Jugendcoaching, Produktionsschulen, Überbetriebliche Lehrausbildung, Lehrlings- und Lehrbetriebscoaching, Jobcoaching,…) Maßnahmen zur Verringerung des vorzeitigen Schulabbruchs und für nachhaltig gelingende Übergänge Schule – Ausbildung – Beruf (Regionale NetzwerkerInnen Überleitung, Schulsozialarbeit,..) Aktuell: Ausbildungspflicht bis 18 Diverse Maßnahmen für NEET Jugendliche ……	Vorbereitungslehrgänge für den außerordentlichen Lehrabschluss, Förderung ao. Lehrabschluss FacharbeiterInnenintensivausbildungen Du kannst was Kompetenz mit System Qualifikationspass Wien, „Meine Chance – Ich kann das!“ KUS Complete ……

> Idee

DU kannst was!

Ihr Können ist was wert!

Ihr Können ist was wert - nutzen Sie Ihre Fähigkeiten, Ihre Fertigkeiten, Ihr Können, Ihr Wissen und erwerben Sie Ihren Berufsabschluss = Lehrabschlussprüfungszeugnis.

DU kannst was! - für Sie

- Sie haben in der Vergangenheit überhaupt keine Berufsausbildung gemacht oder
- Sie sind seit mindestens 5 Jahren nicht mehr im erlernten Beruf tätig oder
- Sie sind Migrant/in, Ihr im Herkunftsland erworbener Berufsabschluss wird aber in Ihrer neuen Heimat nicht anerkannt
- Sie haben Kenntnisse und Fähigkeiten in den in der Berufsliste angeführten Berufen erworben
- Sie sind mindestens 22 Jahre alt

Ihr Weg zum anerkannten Berufsabschluss

> Aufbau und Ablauf

DU kannst was!
Schritt für Schritt zu Ihrem Berufsabschluss

Schritt 1: Informieren Sie sich im Rahmen eines Einstiegsgespräches bei unseren Projektpartnern über Chancen und Anforderungen auf dem Weg zum angestrebten Berufsabschluss.

Schritt 2: Geschulte Trainerinnen und Trainer unterstützen Sie beim Feststellen Ihrer vorhandenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten.

Schritt 3: Fehlendes Wissen bzw. Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erwerben Sie durch gezielte Aus- und Weiterbildung - z.B. im WIFI, BFI oder LFI.

Schritt 4: Ihre Aus- und Weiterbildung macht sich bezahlt - die Lehrlingstelle der Wirtschaftskammer OÖ überprüft gemeinsam mit Ihnen im Rahmen eines Quali-Checks Ihren Aus- und Weiterbildungserfolg. Bei positivem Quali-Check haben Sie Ihr Ziel - den anerkannten Berufsabschluss erreicht, Sie erhalten Ihr Lehrabschlusszeugnis.

Ihr Weg zum anerkannten Berufsabschluss

> Berufe

DU kannst was! - die Berufe

Folgende Berufsabschlüsse sind über "DU kannst was!" möglich:

- Einzelhandelskaufmann/frau
- LandschaftsgärtnerIn / GrünflächengestalterIn
- MetallbearbeiterIn
- Universalschweißer/in
- Betriebslogistikkaufmann/frau
- Produktionstechniker/in
- Tischler/in
- Koch/Köchin
- Elektrotechniker/in
- IT-Technik
- Maurer

andere Berufe auf Anfrage

Ihr Weg zum anerkannten Berufsabschluss

KmS

KOMPETENZ MIT SYSTEM

Kompetenzmatrix Koch/Köchin

Kompetenzbereiche	Aufgaben nach Anweisung/Anleitung erfüllen	Routineaufgaben des Berufsfeldes erfüllen	Berufstypische Aufgaben auch in Ausnahmesituationen selbstständig und eigenverantwortlich erfüllen
1. Speisenherstellung (Küche)	Erlle kennt alle Küchenbereiche und führt die angewiesenen Aufgaben in den dafür vorher gesehenen Bereichen durch. Erlle kann über gängige Basiszbenzmittel informieren sowie über gängige Lebensmittelallergien- und Unverträglichkeiten Auskunft geben. Erlle versteht die wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke. Erlle unterstützt Vorbereitungsarbeiten in der Küche (z. B. Zubereiten von Salaten, Gemüsen, Beilagen). Dabei wendet erlse grundlegende Techniken (z. B. Schneidetechniken) an und benutzt die häufig zum Einsatz kommenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und -mittel (z. B. Backrohr, Messer). Erlle weiß über die grundlegenden Kochverfahren (z. B. Kochen, Braten) im Überblick Bescheid. Erlle stellt österreichische einfache Speisen (z. B. Imbiss) selbstständig her und richtet sie an. Erlle kann nach einfachen Rezeptvorgaben arbeiten. Erlle hilft beim Vollenden von Gerichten mit.	Erlle versteht und verwendet die gastronomischen Fachausdrücke (auch in Französisch oder einer anderen lebenden Fremdsprache). Erlle kann nach Rezeptvorgaben arbeiten und handhabt die in der Küche zum Einsatz kommenden Arbeitsgeräte und -mittel. Erlle stellt einfache österreichische Speisen (z. B. Suppen inkl. Einlagen, Vorspeisen) selbstständig her. Erlle weiß zu weichen Veränderungen (z. B. Koch- und Garverluste) es bei der Zubereitung von Lebensmittel kommt. Erlle unterstützt bei der Vorbereitung (Brat- und Kochfertigmachen der Rohwaren) anspruchsvoller Gerichte Erlle hilft beim Vollenden und Abschmecken dieser mit und unterstützt beim Anrichten.	Erlle bereitet österreichische und wesentliche europäische und internationale Gerichte schmackhaft zu. Dabei berücksichtigt erlse Trends in der Gastronomie sowie regionale Produkte und saisonale Vorgaben. Erlle stellt anspruchsvolle Vorspeisen sowie klare und gebundene Suppen, Fonds und Saucen her. Erlle stellt Hauptspeisen (z. B. mit Fleisch, Fisch, Knusten- und Schalentiere) inklusive Beilagen her. Dabei führt er alle Anwendungstechniken im Kochverfahren (z. B. Backen, Braten, Dünsten, Rösten, Sautieren) durch. Erlle stellt verschiedenste Süß- und Mehlspeisen (Paßzseite) her. Erlle richtet Gerichte zeitgerecht, richtig temperiert und optisch ansprechend auf Tellern und Platten an.
2. Betriebliches Leistungsangebot	Erlle kennt die betrieblichen Strukturen und Organisationsformen in der Gastronomie und kann diese anhand eines praktischen Beispiels erklären. Erlle weiß, was Kundenorientierung und Gästebindung bedeutet und dass diese für den Erfolg des Unternehmens wesentlich sind und dass erlse mit seinem Verhalten einen wesentlichen Beitrag dazu leistet. Erlle verhält sich den Gästen und den Kolleginnen gegenüber höflich. Erlle kann einfache Gesamtablaufe bei der Speisenherstellung in Teilabläufe unterteilen und die Aufgaben eines Teilablaufes festhalten. Erlle kann die zentralen Speisen und Getränke der österreichischen Küche erkennen. Erlle kann die Grundlagen der Menüzusammenstellung (z. B. Bestandteile eines klassischen Menüs) sowie verschiedene Menüarten erklären. Erlle weiß, auf welchen Grundlagen und Elementen, Roh-, Schon-, Diät- oder Vollwertkost fußen. Erlle kann einfache Prozentrechnungen und Schlussrechnungen lösen. Erlle kann Aufbau und Erstellung der Speise- und Getränkekarte erklären. Erlle kennt verschiedene gastronomische Veranstaltungen und deren grundlegende Abläufe. Erlle weiß, dass Speisen und Getränke registriert und boniert werden müssen.	Erlle kann die Bedürfnisse der verschiedenen Gästezielgruppen (z.B. ältere Menschen, Gäste aus anderen Kulturkreisen) beschreiben und verkaufsfördernde Maßnahmen vorschlagen. Erlle kann die zeitliche und räumliche Folge der Arbeit in einem Arbeitsablaufplan festhalten. Erlle kann die Eigenschaften der häufig in der österreichischen Küche zum Einsatz kommenden Lebensmittel darstellen und diese verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten zuordnen. Erlle kennt österreichische, wesentliche europäische und internationale Gerichte. Erlle weiß, welche Bestandteile in einzelnen Lebensmitteln vorkommen, kennt die Wirkung verschiedener Nahrungsbestandteile und weiß, wie sich Allergien und Unverträglichkeiten bei den Betroffenen auswirken können. Erlle kann einfache Materialberechnungen auf Grundlage von Rezepten durchführen. Erlle arbeitet beim Erstellen der Speisekarte mit und verwendet dafür die jeweiligen Informations- und Kommunikationsmittel.	Erlle kann Arbeitsabläufe effizient planen und auf ihre Vollständigkeit überprüfen. Erlle kann aufgrund von Gästefeedback Verbesserungsvorschläge erstellen und umsetzen. Erlle kennt regionale, nationale und internationale Lebensmittel und kann über Qualitätsunterschiede informieren. Erlle stellt in Zusammenarbeit mit der Küchen- und Serviceleitung komplette österreichische, europäische und internationale Menüs unter Berücksichtigung verschiedener Kostformen, verschiedener Zielgruppen für verschiedene Anlässe (auch für Buffets und Caterings) zusammen. Dabei berücksichtigt erlse das saisonale Angebot und hält sich an etwaige Budgetvorgaben und stellt Energiebedarfs-Energiegehaltsberechnungen und Kalkulationen an. Erlle kann die Getränke und Speisen, die einen hohen Rohaufschlag bringen, nennen.
3. Warenwirtschaft	Erlle kann erklären, welche Produkte häufig im Betrieb verwendet werden und kann über die Haltbarkeit von Produkten informieren. Erlle weiß über den Beschaffungsprozess für Lebensmittel im Überblick Bescheid. Erlle wirkt nach entsprechender Information bei der Bedarfsermittlung und bei Routinebestellungen mit. Erlle kennt die übliche Vorgehensweise bei der Waren- und -übernahme und hilft nach Anweisung mit. Erlle weiß, welche grundlegenden Informationen in Lieferpapieren zu finden sind. Bei der Waren- und -übernahme erkennt erlse offensichtliche Mängel und weiß, wen erlse zu informieren hat. Erlle lagert die eingegangene Ware nach Anweisung und berücksichtigt die geltenden Lagervorschriften (z. B. Einhaltung der Kühlkette).	Erlle nimmt regelmäßig anfallende Wareneinkäufe vor. Erlle berücksichtigt dabei die rechtlichen Grundlagen für das Zustandekommen eines Kaufvertrages und kennt die betriebswirtschaftlichen Auswirkungen einer falschen Bestellung in Grundzügen. Erlle nimmt regelmäßige Warenanlieferungen an und kontrolliert sie auf Mängel und Schäden. Erlle kennt die Rechtsfolgen von unsachgemäßer Warenprüfung. Erlle arbeitet mit den gängigen Lieferpapieren. Bei klaren Mängelfällen ergreift erlse die üblichen Maßnahmen und beurteilt, wann erlse jemanden anderen zur Hilfe heran zieht. Erlle lagert die eingegangene Ware fachgerecht und beachtet dabei das Rotationsprinzip. Erlle setzt zur Erfassung der Wareneingänge die jeweiligen Informations- und Kommunikationsmittel und Arbeitsgeräte ein.	Erlle ermittelt alternative Bezugsquellen. Erlle stellt den Bedarf fest. Bei der Beschaffungsentscheidung berücksichtigt erlse sowohl quantitative als auch qualitative Aspekte. Dabei agiert erlse entsprechend den betrieblichen Notwendigkeiten (artikelbezogen, saisonbedingt). Erlle ist in der Lage, Lieferungen anzunehmen und zu überprüfen. Erlle erkennt Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln. Erlle setzt in sämtlichen Fällen der nicht vertragskonformen Abwicklung entsprechende Schritte. Die Vorgehensweise bei Lieferverzug, falscher oder fehlerhafter Warenlieferung, kann von Ihm/Ihr in Einklang mit den betrieblichen Usancen durchgeführt werden. Erlle ist in der Lage, die Einhaltung der Lagervorschriften in Zusammenarbeit mit der Küchen- und Serviceleitung zu kontrollieren und bei Abweichungen entsprechende Maßnahmen zu setzen.
4. Hygiene, Qualitätsmanagement (QM), Sicherheit, Umweltschutz und Recht*)	Erlle achtet auf ein sauberes und ansprechendes persönliches Erscheinungsbild. Erlle kann die gesetzlichen und branchenüblichen Vorgaben im Hygienebereich erklären und ist sich deren Bedeutung für die eigene bzw. die Gesundheit Dritter bewusst. Erlle befolgt die Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht durchgängig, sowohl beim persönlichen Erscheinungsbild als auch im täglichen Arbeitsablauf (z. B. Sauberkeit am Arbeitsplatz). Erlle kann die grundlegenden Elemente des QM (z. B. Prüfung) und die Bedeutung von Unfallverhütungs- und Brandschutzmaßnahmen bei der Arbeitsdurchführung beschreiben. Erlle arbeitet ergonomisch und kennt die spezifischen Risiken des Arbeitsumfelds. Erlle hält die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie die sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit ein. Erlle versteht die Bedeutung von Umweltschutz und handelt umweltbewusst. Erlle kann einen Dienstplan lesen und kennt die wichtigsten rechtlichen Grundlagen der Diensteinteilung.	Erlle achtet während des gesamten Arbeitsablaufs auf die durchgängige Einhaltung der relevanten der Hygienestandards. Erlle wendet die Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht an. Erlle achtet während des gesamten Arbeitsablaufs auf die durchgängige Einhaltung der relevanten betrieblichen QM-Kriterien. Erlle kann Auskunft über die sensiblen Schnittstellen zwischen Küche und Service geben. Erlle kann erklären, warum und wie Küche und Service im Sinne der Qualität zusammenarbeiten müssen. Erlle ist in der Lage, typische Gefahrenquellen aktiv zu reduzieren. Erlle leistet bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen Erste Hilfe. Erlle gestaltet seinen/ihren Arbeitsplatz nach ergonomischen Vorgaben. Erlle wendet die betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere zur Müllvermeidung, -trennung, -entsorgung und -verwertung, an. Erlle kennt die aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften.	Erlle kann Verbesserungen in Bezug auf Hygienestandards vorschlagen. Erlle erkennt, wenn Hygieneanforderungen auf Grundlage von HACCP und dem Lebensmittelrecht nicht eingehalten werden und setzt entsprechende Maßnahmen. Erlle erkennt besondere Gefahrensituationen und setzt Maßnahmen, diese präventiv zu verhindern. Erlle leitet bei Unfällen erste Hilfe Maßnahmen ein. Erlle arbeitet mit dem Service im alltäglichen Betrieb zusammen. Erlle kann bei Service- und Menübesprechungen mitwirken. Erlle kann Verbesserungen in Bezug auf die Qualitätsstandards vorschlagen. Erlle kann den Regelkreis der erfolgreichen Umsetzung von Veränderungen (Analyse, Planung, Umsetzung, Kontrolle) erklären. Erlle geht verantwortungsbewusst und nachhaltig mit den betrieblichen Ressourcen um. Erlle schlägt Verbesserungen der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen vor. Erlle kann bei der Erstellung von Dienstplänen nach den gesetzlichen Vorschriften mitwirken.

*) Querschnittsthema

Grün hinterlegt = im Rahmen der Ausbildung überprüfte Kompetenzen

Weiß = Möglichkeiten der Kompetenzerweiterung bis hin zum Lehrabschlussniveau

KmS Kompetenzmatrix Koch/Köchin (Auszug)

Kompetenzmatrix Koch/Köchin			
Kompetenzbereiche	**Aufgaben nach Anweisung/Anleitung erfüllen**	**Routineaufgaben des Berufsfeldes erfüllen**	**Berufstypische Aufgaben auch in Ausnahmesituationen selbstständig und eigenverantwortlich erfüllen**
1. Speisenherstellung (Küche)	Er/Sie kennt alle Küchenbereiche und führt die angewiesenen Aufgaben in den dafür vorher gesehenen Bereichen durch. Er/Sie kann über gängige Basislebensmittel informieren sowie über gängige Lebensmittelallergien- und Unverträglichkeiten Auskunft geben. Er/Sie versteht die wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke. Er/Sie unterstützt Vorbereitungsarbeiten in der Küche (z. B. Zubereiten von Salaten, Gemüsen, Beilagen). Dabei wendet er/sie grundlegende Techniken (z. B. Schneidetechniken) an und benutzt die häufig zum Einsatz kommenden branchenspezifischen Arbeits-geräte und -mittel (z. B. Backrohr, Messer). Er/Sie weiß über die grundlegenden Kochverfahren (z. B. Kochen, Braten) im Überblick Bescheid. Er/Sie stellt österreichische einfache Speisen (z. B. Imbiss) selbstständig her und richtet sie an. Er/Sie kann nach einfachen Re-zeptvorgaben arbeiten. Er/Sie hilft beim Vollenden von Gerichten mit.	Er/Sie versteht und verwendet die gastronomischen Fachausdrücke (auch in Französisch oder einer anderen lebenden Fremdsprache). Er/Sie kann nach Rezeptvorgaben arbeiten und handhabt die in der Küche zum Einsatz kommenden Arbeitsgeräte und -mittel. Er/Sie stellt einfache österreichische Speisen (z. B. Suppen inkl. Einlagen, Vorspeisen) selbstständig her. Er/Sie weiß zu welchen Veränderungen (z. B. Koch- und Garverluste) es bei der Zubereitung von Lebensmittel kommt. Er/Sie unterstützt bei der Vorbereitung (Brat- und Kochfertigmachen der Rohwaren) anspruchsvollerer Gerichte Er/Sie hilft beim Vollenden und Abschmecken dieser mit und unterstützt beim Anrichten.	Er/Sie bereitet österreichische und wesentliche europäische und internationale Gerichte schmackhaft zu. Dabei berücksichtigt er/sie Trends in der Gastronomie sowie regionale Produkte und saisonale Vorgaben. Er/Sie stellt anspruchsvolle Vorspeisen sowie klare und gebundene Suppen, Fonds und Saucen her. Er/Sie stellt Hauptspeisen (z. B. mit Fleisch, Fisch, Krusten- und Schalentiere) inklusive Beilagen her. Dabei führt er alle Anwendungstechniken im Kochverfahren (z. B. Backen, Braten, Dünsten, Rösten, Sautieren) durch. Er/Sie stellt verschiedenste Süß- und Mehlspeisen (Patisserie) her. Er/Sie richtet Gerichte zeitgerecht, richtig temperiert und optisch ansprechend auf Tellern und Platten an.
2. Betriebliches Leistungsangebot	Er/Sie kennt die betrieblichen Strukturen und Organisationsformen in der Gastronomie und kann diese anhand eines praktischen Beispiels erklären. Er/Sie weiß, was Kundenorientierung und Gästebindung bedeutet und dass diese für den Erfolg des Unternehmens wesentlich sind und dass er/sie mit seinem Verhalten einen wesentlichen Beitrag dazu leistet. Er/Sie verhält sich den Gästen und den KollegInnen gegenüber höflich. Er/Sie kann einfache Gesamtabläufe bei der Speisenherstellung in Teilabläufe unterteilen und die Aufgaben eines Teilablaufes festhalten. Er/Sie kann die zentralen Speisen und Getränke der österreichischen Küche erkennen. Er/Sie kann die Grundlagen der Menüerstellung (z. B. Bestandteile eines klassischen Menüs) sowie verschiedene Menüarten erklären. Er/Sie weiß, auf welchen Grundlagen und Elementen, Roh-, Schon-, Diät- oder Vollwertkost fußen. Er/Sie kann einfache Prozentrechnungen und Schlussrechnungen lösen. Er/Sie kann Aufbau und Erstellung der Speise- und Getränkekarte erklären. Er/Sie kennt verschiedene gastronomische Veranstaltungen und deren grundlegende Abläufe. Er/Sie weiß, dass Speisen und Getränke registriert und boniert werden müssen.	Er/Sie kann die Bedürfnisse der verschiedenen Gästezielgruppen (z.B. ältere Menschen, Gäste aus anderen Kulturkreisen) beschreiben und verkaufsfördernde Maßnahmen vorschlagen. Er/Sie kann die zeitliche und räumliche Folge der Arbeit in einem Arbeitsablaufplan festhalten. Er/Sie kann die Eigenschaften der häufig in der österreichischen Küche zum Einsatz kommenden Lebensmittel darstellen und diese verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten zuordnen. Er/Sie kennt österreichische, wesentliche europäische und internationale Gerichte. Er/Sie weiß, welche Bestandteile in einzelnen Lebensmitteln vorkommen, kennt die Wirkung verschiedener Nahrungsbestandteile und weiß, wie sich Allergien und Unverträglichkeiten bei den Betroffenen auswirken können. Er/Sie kann einfache Materialberechnungen auf Grundlage von Rezepten durchführen. Er/Sie arbeitet beim Erstellen der Speisekarte mit und verwendet dafür die jeweiligen Informations- und Kommunikationsmittel.	Er/Sie kann Arbeitsabläufe effizient planen und auf ihre Vollständigkeit überprüfen. Er/Sie kann aufgrund von Gästefeedback Verbesserungsvorschläge erstellen und umsetzen. Er/Sie kennt regionale, nationale und internationale Lebensmittel und kann über Qualitätsunterschiede informieren. Er/Sie stellt in Zusammenarbeit mit der Küchen- und Serviceleitung komplette österreichische, europäische und internationale Menüs unter Berücksichtigung verschiedener Kostformen, verschiedener Zielgruppen für verschiedene Anlässe (auch für Buffets und Caterings) zusammen. Dabei berücksichtigt er/sie das saisonale Angebot und hält sich an etwaige Budgetvorgaben und stellt Energiebedarfs-Energiegehaltsberechnungen und Kalkulationen an. Er/Sie kann die Getränke und Speisen, die einen hohen Rohaufschlag bringen, nennen.

Hinweis: Auch wenn alle Kompetenzentwicklungsstufen vermittelt wurden, ergibt sich keine Gleichstellung mit dem Lehrberuf. Zur Erlangung eines Lehrabschlussprüfungszeugnisses ist die Ablegung einer LAP Voraussetzung

Empfohlene Bildungsschritte

Empfohlen von	Empfohlene Bildungsschritte	absolviert am
Mag· Sybille HUBER, (waff, bzbw) 03·03·2015	Deutschkurs	15·05·2015
Mag· Sybille HUBER, (waff, bzbw) 03·03·2015	Vorbereitungslehrgang ao· Lehrabschluss Lehrberuf: Restaurantfachkraft	
Mag· Manfred MAYER, (AMS) 28·03·2015	KuS - Begleitung bei individueller Vorbereitung auf den ao· LAP für den Lehrberuf	

Bringen Sie bitte diesen Pass zu jedem Gespräch mit!

Zur Person

Frau

Name: MUSTERFRAU

Vorname: Aylin

Geburtsdatum: 28·02·1976

Staatsbürgerschaft: Türkei

Ausgestellt von:
Mag· Sybille HUBER,
(waff, bzbw)
am 26·03·2015

Letzte Aktualisierung von:
Mag· Manfred MAYER,
(AMS)
am 28·04·2015

DVR-Nr. der ausstellenden Stelle: 1234567

Version Nr.: 2

AMS Arbeitsmarktservice Wien

MEINE CHANCE

waff

Höchste abgeschlossene Ausbildung

Positiv abgeschlossene 8. Schulstufe (ISCED 2)

absolviert in: Türkei

Berufliches Entwicklungsziel

LAP Restaurantfachkraft

Weitere abgeschlossene Ausbildungen, absolvierte Ausbildungsteile & Weiterbildungen

Ausbildungsteile:

BMS/Fachschule/Handelsschule

(1 Schuljahr, 06.07.1991)

Vorhandene Weiterbildungszertifikate und Teilnahmebestätigungen:

KmS Hotel und Gastgewerbe Service 2

Platzhalter für Text

Praxis bezogen auf das berufliche Entwicklungsziel

Do & Co (Österreich, 1010)

Hotellerie und Gastgewerbe : Service/Kellnerei, Geschirrreinigung/Abwasch, Buffet-/Schankdienst, Kantine

von 01.03.2013 bis 30.06.2013, Stunden/Woche 15

Hilton (Türkei)

Büro und Call-Center : Call-Center (Outbound - Telefonakquise, Weckdienste, Benachrichtigung, Meinungsumfrage), Call-Center (Inbound - Beantwortung hereinkommender Anfragen, Reklamationen)

von 01.05.2000 bis 31.12.2000, Stunden/Woche 20

Platzhalter für Text

WIENER ANERKENNUNGSSYSTEM „Meine Chance - Ich kann das!“

in den Lehrberufen Koch/Köchin, Restaurantfachfrau/-mann und Bürokauffrau/-mann

für beschäftigte oder beschäftigungslose Personen ab 22 Jahre mit mehrjähriger facheinschlägiger Berufserfahrung (mind. 1/2 Lehrzeit)

INFORMATION

- Auskunft über das Wiener Anerkennungssystem
- Abklärung des Berufsinteresses
- Überprüfung der Berufserfahrung

WAFF *Beschäftigte*

ZIB *Im Auftrag des AMS Beschäftigungslose*

BESCHEID

- Zulassung zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung §23/5 BAG
- Zuerkennung der facheinschlägigen Berufserfahrung
- Nachweisbare Schulungs- und/oder Praxiszeiten - mind. halbe Lehrzeit

WKW *Lehrlingsstelle*

Büro Plus Ost TAS 316938 ***Perspektive Tourismus*** TAS 316918

VORCHECK

- Selbsteinschätzung über die Lehrinhalte des Berufsschulstoffes
- Vorausgesetzt werden 30% des Berufsschulstoffes und 50% in den einzelnen Fächern/Modulen

WAFF *Beschäftigte*

ZIB *Im Auftrag des AMS Beschäftigungslose*

KOMPETENZ-FESTSTELLUNGS-VERFAHREN

- Gutachten der festgestellten Kompetenzen über den Berufsschulstoff
- Monatliche Kompetenzfeststellungstermine (schriftlich & mündlich ca. 2 1/2 Stunden)
- bei 100%igem Erfolg Anerkennung der theoretischen LAP

BERUFSSCHULE *Gastgewerbe, Bürokaufleute*

<100%

100%

AKKREDITIERTER BILDUNGSTRÄGER *Nachschulung*

100%

WKW *Lehrlingsstelle*

ANERKENNUNG THEORETISCHE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG (1. Teil)

PRAKTISCHE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG (2. Teil)

Datei Bearbeiten Ansicht Chronik Lesezeichen Extras Hilfe

KUS - Netzwerk für BILDUN...

www.kusonline.at/de/lehrabschluss

Meistbesucht Erste Schritte Vorgeschlagene Sites Web Slice-Katalog Weiterbildungsakade... Microsoft-Konto | Star... World4You Webmail :::... Prospect GmbH – Rese...

Partner | Impressum | Kontakt | Suche | Home

KUS Netzwerk

KUS-Netzwerk für Bildung, Soziales, Sport und Kultur

News | Bildergalerien | Downloadcenter | Links | Offene Stellen | Intern

KUS-Netzwerk

- Sozial- & Freizeitpädagogik
- Schulsozialarbeit
- KUS-Soundproject
- Jugendkultur
- Lernen: Kurse, Seminare
- Kultur - Kreativ sein
- Sport betreiben
- SchülerInnenvertretung
- Projektwettbewerb we.do.it
- EU-Projekte
- Persönlichkeitstraining / LOL
- Lehrabschluss
- Über uns

KUS Netzwerk complete

www.lehre-fertig.at

COMPLETE ist eine Beratungsstelle für alle Fragen rund um den Lehrabschluss und unterstützt Sie bei dem Vorhaben Ihre Berufsausbildung abzuschließen.

Vom Erstellen des Bildungsplans bis zum Tag der Prüfung versuchen wir Orientierung zu bieten und helfen bei Anträgen und Formularen.

Darüber hinaus informieren wir Sie über Förderungsmöglichkeiten und unterstützen Sie bei deren Beantragung.

Erfahrene BerufsschullehrerInnen bereiten Sie, je nach Ihren Bedürfnissen individuell auf die Anforderungen der Prüfung vor.

Für einen Beratungstermin melden Sie sich telefonisch oder über untenstehendes Kontaktormular an.

Telefon: **+43 1 8900254**

E-Mail: **complete@kusonline.at**

Kontaktformular

Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Mittwoch: 10:00 bis 16:00 Uhr

Donnerstag: 10:00 bis 18:30 Uhr

Freitag: 10:00 bis 13:00 Uhr

Persönliche Beratung nur nach vorheriger Terminvereinbarung!

Direktlinks:

Download KUS-Logos

Formulare für TrainerInnen

AGB

BERUFSMATURA WIEN

LEHRE STATT LEERE.

KUS Netzwerk complete

KUS Netzwerk complete

BILDUNG · JUGEND · WIR BEWEGEN WIEN 13

StadtWien

wiencert

Fazit und Diskussionspunkte

- **Handlungsbedarf** besteht vor allem für **Erwachsene**. Für Jugendliche/junge Erwachsene werden aktuell viele Initiativen gesetzt.
- Wichtig: in einem **Beratungsprozess** analysieren, welche Kompetenzen bereits erworben wurden und darauf aufbauend aus einem **breiten Angebotsportfolio** das für die jeweilige Ausgangs- und Lebenssituation Passende unterbreiten.
- **Arbeitslosigkeit** ist ein guter **Anknüpfungspunkt** einen formalen Abschluss nachzuholen (Spannungsfeld: Vermittlungsauftrag des AMS), es braucht aber **anschlussfähige berufsbegleitende Angebote** bzw. mehr Angebote für Beschäftigte (u.a. auch betriebliche).
- Notwendig ist ein **flexibles System** (z.B. Quereinstiege, modular, Anrechnungen, Unterbrechungsmöglichkeit mit Zwischenzertifikaten) auf Basis lernergebnisbasierter Curricula und kompetenzorientierter Methodik. NQR und ECVET als mögliche Chance.
- Neben **kursähnlichen Maßnahmen** braucht es ein **sehr individuelles Angebot**, das beim Nachholen des Lehrabschlusses unterstützt.
- **Andere „Anerkennungssysteme“** als Ergänzung zur „Ausnahmsweisen Zulassung zur Lehrabschlussprüfung“ wären sinnvoll.

Quellen

- Arbeitsmarktservice Österreich (Hrsg): Arbeitsmarktdaten im Kontext von Bildungsabschlüssen. Wien, Februar 2016
- Dornmayr Helmut / Nowak Sabine: Lehrlingsausbildung im Überblick 2015. ibw-Forschungsbericht Nr. 183. Wien 2015
- Weber Friederike: Kompetenz mit System KmS. AMS info 271. Wien 2014
- http://www.ams.at/service-arbeitsuchende/angebote-frauen/kompetenz-system
- http://www.dukannstwas.at/index.html
- http://docs.ams.at/wien/sfa/bildungstraeger/unterlagen_qualipass/01_qualifikationspass_wien.pdf.
- http://www.statistik.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/bildung_und_kultur/bildungsstand_der_bevoelkerung/index.html
- http://www.zib-training.at/kurs/wiener-anerkennungssystem-lap/

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

prospect Unternehmensberatung GmbH
1070 Wien, Siebensterngasse 21/4
T +43 1 523 72 39-20
E f.weber@prospectgmbh.at