



PROJEKTbeschreibung

Vorsitzende: Astrid Felbick

Tel. 07571-52688 Fax 07571-681943

Email: astrid.felbick@lize-koch.de

Doppelqualifikation an der Liebfrauenschule:

„Mittlere Reife oder Abitur plus Gesellenprüfung im Beruf Koch / Köchin“

Liebfrauenschule

www.foerderverein-lize.de

72488 Sigmaringen, Liebfrauenweg 2

Spendenkonto:

DE09 6535 10 50 0008 1885 39



Motivation Doppelqualifikation

- Absolventen mit Doppelqualifikation zeichnen sich aus durch:
 - die Kombination aus schulischer Bildung und praktischer Fähigkeit
 - erwiesene Leistungsstärke und Nachhaltigkeit
 - vielseitige Einsetzbarkeit
 - Qualifikation als Führungskräfte der Zukunft
- Wirtschaft und Industrie suchen vielseitige Mitarbeiter mit qualifizierten Schulabschlüssen und praktischen Erfahrungen

Alleinstellungsmerkmal und besondere Berufschancen bestätigen

- der Geschäftsführer der Handwerkskammer Sigmaringen
- der Kreishandwerksmeister
- der Ausbildungsberater der IHK
- die Schulleitungen der Liebfrauenschule Sigmaringen
- erfahrene Arbeitgeber aus Wirtschaft und Industrie
- Eltern und Schüler, die bereits Erfahrungen mit vergleichbaren Modellen haben

Struktur der handwerklichen Ausbildung in Qualifizierungsbausteinen:

- Ein Qualifizierungsbaustein ist ein Teilschritt (Modul) pro Schulhalbjahr
- Die Modul-Inhalte sind aus allen 3 Lehrjahren zusammengestellt.
- Die Module sind unabhängig voneinander.
- Jedes einzelne Modul ist IHK zertifiziert und wird dem Schüler bescheinigt.

Rahmendaten und Ablauf

- Ausbildungsträger: Schulförderverein „Freunde der Liebfrauenschule Sigmaringen e. V.“
 - Projektleitung: Astrid Felbick
 - Ausbildungsstandort: Liebfrauenschule Sigmaringen
 - Ausbilder: Alois Schmidt
 - Ausbildungsbeginn: September eines Jahres (Hygieneschulung ggf. früher)
 - Ausbildungsumfang:
 - 8 Qualifizierungsbausteine (Modul)
 - 1 Schulhalbjahr = 1 Modul
 - 4 UE / Woche Schulküche (ausgenommen: Schulferien)
 - 6 h / Monat Praktikum im Patenbetrieb
 - 4 - 6 Wochen / Jahr Praktikum im Patenbetrieb (in Schulferien)
- Abiturienten: 1 Vorbereitungsjahr (Schule + Betriebspraktikum)
Realschüler: 1 Vorbereitungsjahr (s. o.) + 6 Monate Betriebspraktikum
- externe **Gesellenprüfung**

Inhaltlicher Ablauf der Ausbildung:

1. **Qualifizierungsbausteine (Module 1 - 8)**
 - praxisorientierte Wissensvermittlung der handwerklichen Fähigkeiten in Teilschritten
 - Gegenstand der Teilschritte (Module) sind die praktischen Fertigkeiten und Kenntnisse nach der Berufsausbildungsverordnung
 - Lehrinhalte der einzelnen Module sind separat aufgelistet (s. auch: foerderverein-lize.de)
2. **Vorbereitungsjahr (Modul 9) bis zur Gesellenprüfung für Gymnasiasten und Realschüler**
 - Wochenrhythmus: 3 Tage Liebfrauenschule (LFS) + 2 Tage Betrieb
 - ⇒ LFS: Mo – Mi 8.00 Uhr – 15.30 Uhr Theorie;
 - ⇒ aktionsweise Schulküche; Übungsfirma (Einbindung in schuleigene Mensaabläufe)
 - ⇒ Betriebspraktikum: 2 Tage im Patenbetrieb nach Absprache zwischen Do und So
 - Betriebspraktikum in den Schulferien (Blockbetrieblichkeit)
 - 4 Wochen Urlaub in den Schulferien
 - betriebliches Zeugnis
 - Berichtsheft
 - Zeitplan:
 - ⇒ Beginn: August
 - ⇒ Theoriephasen während der Schulzeit bis zur schrittl. Sommer-Prüfung
 - ⇒ November: interne Zwischenprüfung
 - ⇒ Herbst-, Weihnachts-, Oster-, Pfingstferien: Block-Betriebspraktikum / Urlaub
 - ⇒ Realschulabsolventen zuzüglich 6 Monate Betriebspraktikum im Anschluss an Modul 9
 - ⇒ Theorieprüfung in LBS Tettnang
 - ⇒ Praktische Gesellenprüfung in LBS Tettnang oder in der LFS
 - ⇒ Begabtenförderung IHK: Bei Erreichen von 92 von 100 Punkten bei der Gesellenprüfung erhält der Prüfling einen Begabtenförderpreis über € 5.000,-

Organisatorischer Ablauf der Ausbildung:

- Ausbildungsträger ist der Schulförderverein „Freunde der Liebfrauenschule Sigmaringen e. V.“
- Der Patenbetrieb begleitet die schulische Ausbildung durch regelmäßige Praktika (s.o.).
- Der Patenbetrieb fördert das Ausbildungsmodell durch seine Mitgliedschaft im Schulförderverein „Freunde der Liebfrauenschule e. V.“ mit einem Monatsbeitrag von € 35,-/Patenschüler.
- Der LIZE-Koch oder sein gesetzlicher Vertreter fördert den Träger durch seine Mitgliedschaft im Schulförderverein „Freunde der Liebfrauenschule e. V.“ mit einem Monatsbeitrag von € 45.
- Das Monatspraktikum wird nicht entlohnt.
- Die Entlohnung des Ferienpraktikums erfolgt gestaffelt von mind. € 3,- bis € 6,-/Stunde.
- Im Vorbereitungsjahr (M9) vereinbart der Patenbetrieb mit dem Schüler einen „€ 450,- Job“; die Ausbildung an der Liebfrauenschule wird separat geregelt.
- Das 6-monatige Praktikum für Realschüler bis zur Winterprüfung wird mit € 800,- vom Betrieb entlohnt.
- Der LIZE-Koch im 9. Modul hat den Status „Lernender“ (beim Bildungsträger unfallversichert, weiter über die Eltern krankenversichert) und erhält von der Schule einen Schülerausweis.
- Für die Dauer des entlohnten Betriebspraktikums besteht Versicherungsschutz beim Unfallversicherungsträger des Betriebes; (Praktikumstage aus Modul 1 - 8 ohne Entgelt sind über den Schulträger versichert)

Zulassungsvoraussetzungen zur externen Gesellenprüfung:

- IHK zertifizierte Qualifizierungsbausteine (8 Module)
- Vorbereitungsjahr
- Betriebliches Zeugnis; Berichtsheft
- Prüfungsgebühren:
 - ⇒ € 200,- externe Zulassungsgebühr
 - ⇒ € 50,- Materialkosten (Lebensmittel)