



Fachseminar für Auszubildende zur überbetrieblichen Ausbildung im Rahmen des Projektes „Meisterlich Ausbilden“.

Für Mitgliedsbetriebe zur Vorbereitung der Auszubildenden und für interessierte Mitarbeiter.

„Weinschulung mit Verkostung“

Frau Petra Hammer, Sommelière bei dem Collegium Wirtemberg wird über das 1x1 der Weinherstellung (Weinsorten, Weinberg, Sensorik und Geschmack) berichten. Anschließend gibt es eine kleine Weinverkostung.
Weinverkostung 5 € pro Person

Datum: Mittwoch, 11.05.2022
Beginn: 14:00 Uhr
Ende ca. 17:00 Uhr
Ort: Collegium Wirtemberg, Rotenberger oder Uhlbacher Kelter
(abhängig von der Personenzahl – wir geben Bescheid!
Tel: 0711-32777580
Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten
Sonstiges: 5 €, Schreibmaterial, **Mund und Nasen Bedeckung tragen**
Teilnehmer: Refa-, Hofa-, Koch-Auszubildende

Die Frage nach dem Sinn oder in eigener Sache

„Meisterlich Ausbilden“ umfasst die neue Qualitätsoffensive in der Ausbildung exklusiv für Mitglieder.

Angedacht sind spezielle Seminare und Schulungen über das ganze Jahr verteilt, in denen das Grundwissen vertieft und gefestigt wird.

„Meisterlich Ausbilden“ soll auch als Aufforderung an alle Mitgliedsbetriebe und Mitglieder verstanden werden, sich Ihrer Ausbildungsarbeit im Rahmen Ihres Meistertitels bewusst zu sein. Das Ziel soll es sein, unseren Nachwuchs bestmöglich und zeitgemäß während der Ausbildung zu begleiten. In der heutigen Zeit, in der man keinen Meistertitel benötigt, um nach IHK Richtlinien auszubilden und dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, ist es umso wichtiger, dass wir einen qualitativ hochwertigen Maßstab für eine zeitgemäße Ausbildung setzen. Nur so haben wir langfristig motivierte und gute Mitarbeiter. Die Attraktivität der Ausbildung in einem Meisterbetrieb wird somit noch gesteigert.

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung bis spätestens 02.05.2022

Verbindliche Anmeldung bei Frau Sigrun Bay
Mail: meisterlich-ausbilden@web.de, Mobil: 0172-7646043

Datum: Mittwoch, 11.05.2022
Beginn: 14:00 Uhr – ca. 17.30 Uhr
Ort: Collegium Wirtemberg, Rotenberger oder Uhlbacher Kelter
(abhängig von der Personenzahl – wir geben Bescheid!
Tel: 0711-32777580
Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten,
Sonstiges: 5 €, Schreibmaterial, **Mund- und Nasen Bedeckung tragen**
Teilnehmer: Koch-, Refa-, Hofa-Auszubildende

Bitte leserlich ausfüllen

Name des Auszubildenden: _____

Koch Refa Hofa

Ausbildungsbetrieb: _____

Ausbildungsleiter: _____

Sie als Auszubildende repräsentieren Ihren Meisterbetrieb. Dies setzt ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild voraus. Ordentliche, saubere und dem Anlass entsprechende Kleidung wird von uns erwartet. Genauso verhält es sich was Pünktlichkeit, Lernbereitschaft und den respektvollen Umgang miteinander angeht. Es werden Fotos gemacht und in den sozialen Medien gepostet. Mit der Unterschrift wird diesem zugestimmt.

Datum/Unterschrift: _____