



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

Für Mitgliedsbetriebe zur Vorbereitung der Auszubildenden und für interessierte Mitarbeiter.

### **„Ode an das Blut“**

**Ode an das Blut, wir widmen uns der wohl vielseitigsten Innerei die es gibt, dem Blut. Wir werden 5 Gänge mit Blut kochen. Es wird sehr viel Interessantes über das Thema Blut durch Markus Eberhardinger erzählt und gezeigt.**

**Datum: Dienstag, 27.02.2024**

**Beginn: 15:00 Uhr  
Ende ca. 17:30 Uhr**

**Ort: Zum Bäckerhaus Weinstube und Cafe, Dorfstraße 13,  
73061 Ebersbach an der Fils, Tel:07163-8757**

**Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten,  
Sonstiges: Schreibmaterial  
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 20.02.2024**

Verbindliche Anmeldung bei Frau Sigrun Bay  
Mail: [meisterlich-ausbilden@web.de](mailto:meisterlich-ausbilden@web.de)

---

## „Ode an das Blut“

Datum: Dienstag, 27.02.2024  
Beginn: 15:00 Uhr – ca. 17.30 Uhr  
Ort: Zum Bäckerhaus Weinstube und Cafe, Dorfstraße 13,  
73061 Ebersbach an der Fils, Tel: 07163-8757  
Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten  
Sonstiges: Schreibmaterial  
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: \_\_\_\_\_