



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

Für Mitgliedsbetriebe zur Vorbereitung der Auszubildenden und für interessierte Mitarbeiter.

„Wildkräuter - Wiesenführung“

Schlüsselblume-Wiesenschamkraut und Co.

Von Essbaren Kräutern bis zu den Blumen, unsere Natur bietet einen vollen Warenkorb. Wir machen eine kleine Wanderung durch die Streuobstwiesen, geführt von August Kottmann. Er gibt uns einen kleinen Einblick in die riesige Vielfalt der Essbaren Kräuter und Blumen mit ihrer reichen Aromenvielfalt.

Datum: Dienstag, 16. April 2024

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

**Ort: Gasthof-Restaurant Hirsch, Familie Kottmann
Unterdorfstraße 2, 73342 Bad Ditzenbach - Gosbach
Tel: 07335-96300**

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 09.04.2024

Verbindliche Anmeldung bei Frau Sigrun Bay

Mail: meisterlich-ausbilden@web.de

„Wildkräuter - Wiesenführung“

Datum: Dienstag, 16. April 2024

Beginn: 15:00 Uhr – ca. 17:30 Uhr

Ort: Gasthof-Restaurant Hirsch, Familie Kottmann
Unterdorfstraße 2, 73342 Bad Ditzenbach - Gosbach
Tel: 07335-96300

Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten

Sonstiges: Schreibmaterial

Teilnehmer: Koch-, Refa-, Hofa-Auszubildende

Bitte leserlich ausfüllen

Name des Auszubildenden: _____

Koch

Refa

Hofa

Ausbildungsbetrieb: _____

Ausbildungsleiter/in: _____

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: _____