



I ønskes alle et rigtig godt nytår med tak for et givende samarbejde i året, der gik.

Året 2010 blev på mange måder et godt år, som vi ser tilbage på med glæde – vi fik blandt andet øget tilgang til vores grundforløb.

Praktikpladssituationen

I 2010 kom antallet af uddannelsesaftaler op på niveauet før 2008 – det er bare så flot. Tak for jeres ansvarlighed med ansættelse af unge – branchens fremtidige arbejdskraft.

Kursus for praktikansvarlige – meld dig til!

Det er udfordrende og krævende at have elever, som både skal fungere i virksomheden og tilegne sig de kompetencer, uddannelsen kræver. Vi udbyder derfor et kursus for praktikansvarlige den 1. februar 2011. Kurset er relevant for alle, som er involveret i elevernes uddannelsesforløb, og samtidig en spændende dag med ny viden og samarbejde med kollegaer fra branchen. Du er velkommen til at kontakte Ole R. Hansen på telefon 2440 8757 for yderligere information.

Ny Mesterlære

Også i 2010 er der indgået mange uddannelsesaftaler på tjener- og gastronomområdet.

For at styrke området har kontaktlærere med ansvar for Ny Mesterlære-elever været med i udviklingen af undervisningsmaterialer til brug for elev og virksomhed i praktikperioden. En del virksomheder har taget værktøjskassen i brug, og tilbagemeldingerne er positive. Vi håber, at værktøjskassens indhold kan styrke elevernes læring og hjælpe jer med uddannelsesopgaven. Se www.praktikpladskonsulentten.dk

Virksomhedsanalyse og fokusgruppemøde

I 2010 gennemførte HANSENBERG en tilfredshedsundersøgelse blandt virksomheder, som

har haft elever siden 2008. Undersøgelsen viste stor tilfredshed med skolen, men selvfølgelig er der fortsat opgaver og udfordringer, som vi skal arbejde med at gøre anderledes og bedre. Nogle af udfordringerne løses bedst i tæt samarbejde med jer, og vi vil derfor holde det første fokusgruppemøde med udvalgte virksomheder den 24. marts 2011. Hvis du er interesseret i at deltage, vil vi meget gerne høre fra dig senest den 15. februar 2011. Send en mail til Ole R. Hansen på orh@hansenberg.dk

Sundhedsprojekt

I gennem 2010 har vi både på grund- og hovedforløb arbejdet videre med at øge elevernes bevidsthed og viden om handlemuligheder i forhold til at tage ansvar for egen krop og helbredsstand. Der er fokus på fysisk aktivitet, kost og ernæring. Elevernes mentale tilstand er basis for pædagogikken og fagligheden. Vi er overbevist om, det giver værdi at bevidstgøre om, hvor vigtigt det er at styrke egen sundhed for at klare job i branchen.

På www.hansenberg.dk kan du se fotos og video fra arbejdet med sundhed på Vitia.

Året 2011

Vi er godt i gang med 2011 – masser af spændende aktiviteter venter forude. Vi fortsætter intenst med udviklingen af et konkurrencemiljø, hvor eleverne kan være med både internt og eksternt.

Åbent Hus

Lørdag den 29. januar 2011 kl. 10-15 åbner vi dørene til vores Åbent Hus-arrangement med elever og uddannelse i centrum.

I Kobberpandekøkkens konkurrencen er det denne gang grundforløbseleverne, som kan prøve kræfter med konkurrenceverdenen.



Forhåbentlig kan vi inspirere og stimulere elevernes nysgerrighed for konkurrencer – der er muligheder for personlig udvikling, faglig fordybelse og dygtiggørelse.

IACC konkurrencen – Copper Skillet Award
Søndag den 6. februar afholdes den nationale Copper Skillet Award 2011. Kokke fra landets kursus- og konferencecentre dyst om, hvem der skal deltage i den internationale konkurrence i Leesburg, Virginia, USA torsdag den 24. marts 2011 kl. 12.00.

I forbindelse med IACC konkurrencen får vi små stande, hvor leverandører viser deres varesortiment. Elever fra gastronomuddannelsen står for ta' selv frokost med et udvælg af kreative retter. Vi glæder os til at se dig til en inspirerende dag. På www.hansenberg.dk/IACC finder du mere om konkurrence og program.

DM for kokke- og tjenerelver

Konkurrencen i Bella Centret finder sted den 28. februar og den 1. marts 2011. Fra HANSENBERG deltager kokkeleverne Jonas Ljungmann, Hotel Koldingfjord, og Rasmus Sivebæk Lodahl, Schackenborg Slotskro. Tjenerelverne er Morten Thorø, Hotel Fjordgården og Martin Stubkjær, Hotel Lyngheden.

Årets elevteam

Vi glæder os til at byde velkommen til Årets elevteam 2011. Startskuddet lyder mandag den 4. april kl. 16.00. Le Grande Finale er tirsdag den 21. juni 2011. I vil modtage programmet i starten af februar. Igen i år har vi aftaler med mange spændende gæstelærere, som sammen med faglærerne vil inspirere og sikre kompetenceudvikling af de elever, som deltager. Jeg håber, at I vil bakke op om aktiviteten og tilmelde jeres elever til Årets elevteam 2011.

Eksamen og dimissionsfest

Fra 2011 har vi kun eksamen efter de nye eksamensregler. Vi glæder os til at se jer til eksamen

og dimissionsfest på følgende datoer:
Torsdag den 10. marts
Tirsdag den 31. maj – kun specialet kok
Torsdag den 6. oktober

Grundforløbselever – praktik hos jer

Vi håber, at I fortsat vil give de mange grundforløbselever mulighed for at møde branchen. De kontakter jer om praktik i uge 5, 11, 12 og 18. Uanset elevernes forskellighed, så oplever vi, at alle har udviklet sig rigtig meget efter et ophold hos jer. Tak for velvillighed og engagement. I skal vide, at I gør en stor forskel i forhold til de unges interesse og videre arbejde i branchen.

Nyhed – vigtigt

Undervisningsministeriet har fra 3. januar 2011 strammet reglerne for uddannelsesaftaler:

En uddannelsesaftale skal være underskrevet senest ved aftalens begyndelse.

Med andre ord skal elev og arbejdsgiver underskrive aftalen senest den dag, eleven begynder i virksomheden eller på skolen.

Fremover vil det ikke være muligt for vores LOP-kontor at registrere aftaler, der er underskrevet senere end begyndelsestidspunkt. Skolen er blevet pålagt at returnere for sent underskrevne uddannelsesaftaler til virksomheden med besked om, at uddannelsesaftalen skal laves om.

Vi håber, at du kan bruge informationerne. Har du gode ideer til næste infoNYT, er du velkommen til at sende en mail til gbp@hansenberg.dk eller kontakte undertegnede på telefon 7932 0347 eller 2141 6662.

Venlig hilsen

Grethe Brandt
Uddannelsesleder