



## Årets elevteam 2011 – del af vindermenuen

**Tak** for jeres velvillighed til at tage grundforløbs-elever i praktik. **Tak**, fordi I altid møder op til trepartssamtaler, dimissionsfester og andre arrangementer – det bidrager alt sammen til at skabe kvalitet i elevernes uddannelsesforløb. Også en stor **tak** til alle, som har brugt tid på at arbejde i fokusgrupper, være gæstelærere, censorer eller del af Det lokale Uddannelsesudvalg.

2011 har været et spændende år med masser af aktiviteter og mange flotte resultater.

### Faglig dygtiggørelse

Arbejdet med at udvikle den enkelte elevs talent har medvirket til flotte karakterer på både grund- og hovedforløb. Det er tydeligt, at elever, som har deltaget i forskellige konkurrencer, klarer sig utrolig flot.

Blandt årets højdepunkter var helt sikkert Årets elevteam 2011. Se film og tv-klip på [www.hansenberg.dk/Vitia/elevteam2011.htm](http://www.hansenberg.dk/Vitia/elevteam2011.htm)

### Praktikpladser til næsten alle

På trods af krise i branchen og samfundet blev der i 2011 indgået hele 125 uddannelsesaftaler for gastronomer og 62 for tjenerelver. I har påtaget jer det samfundsansvar, der også i fremtiden vil gøre det muligt at finde velkvalificerede kokke og tjenere.

### Kompetenceudvikling og videndeling

Vi har nu haft de første praktikvejlederkurser, hvor medarbejdere blev klædt på til den store opgave, det er at uddanne elever. Responsen fra deltagerne har været stor tilfredshed.

### Vingstedcentret valgte utraditionelt

I stedet for at sende en enkelt medarbejder til HANSENBERG på praktikvejlederkursus gav de alle deres medarbejdere muligheden for at deltage, og vi tog til Vingsted hotel & konferencenter. Det blev en virkelig succes.

Har du brug for noget tilsvarende, hører vi gerne fra dig. Du er også velkommen til at kontakte Klaus Drangsfeldt fra Vingsted hotel & konferencenter for inspiration.

### 2012 – Udfordringer og muligheder

Som alle andre erhvervsskoler vil vi opleve, at de økonomiske rammer for vores arbejde ændres i årene fremover. På HANSENBERG har vi valgt at tage udfordringerne op og se forandringerne som nye muligheder. Udvikling, kvalitet, dialog og samarbejde med jer bliver vigtige ingredienser, så vi fortsat kan tilbyde fremtidens unge en spændende og attraktiv uddannelse, som skal matche branchens og samfundets behov.

### Nye undervisningsformer – digitale medier

Vi får nye arbejdsformer og undervisningsmetoder – alt sammen med det mål at sikre høj faglighed og øget fleksibilitet for den enkelte elevs læring. It, digitale medier og mobiltelefoner er mere og mere en del af vores hverdag, så i årene fremover vil det også blive en del af elevernes undervisning og læring. Variation og differentiering understøtter den enkelte elevs indlæring.

Eleverne lærer vidt forskelligt – men for mange elever tror vi billeder og film med instruktioner og



fremgangsmåder kan være en god måde at lære på. I 2012 tester vi derfor iPads i køkkenet.

### **Elevplan – tilstedeværelse**

Efterårets forsøg med registrering af elevernes tilstedeværelse via [www.elevplan.dk](http://www.elevplan.dk) har været positivt, og vi fortsætter derfor i 2012. Afhængig af jeres ønske, vil I få besked om elevernes fravær via mail eller SMS. I kan vælge at få besked lige efter registreringen eller 1 gang dagligt.

For at ordningen kan fungere, skal alle elever have tilknyttet en oplæringsansvarlig i [www.elevplan.dk](http://www.elevplan.dk). Se vedhæftede vejledning. I kan også kontakte praktikpladskonsulent Ole Robert Hansen på telefon 2440 8757 for hjælp til opgaven.

### **Elevplan – skoleperioder**

Senest 4 uger efter godkendelse af elevens uddannelsesaftale kan I finde skoleperioder for hele uddannelsesforløbet på [www.elevplan.dk](http://www.elevplan.dk).

### **Elevplan – skolevejledninger og karakterer**

I løbet af januar kommer skolevejledninger og karakterer også i Elevplan. Fremover vil I derfor ikke modtage brev om disse informationer.

### **Information fra HANSENBERG**

Mange af jer har efterlyst mere information fra skolen. Det vil vi forsøge at give i 2012. De sidste år har vi 2 gange årligt udsendt InfoNYT med mange informationer på en gang. Det dropper vi fremover – til gengæld vil vi, hver gang vi har en nyhed af interesse om elevernes uddannelse, sende mail til de oplæringsansvarlige for henholdsvis køkken og restaurant.



Vi håber, at I vil videresende mailen eller have ulejligheden med at printe nyheden, så den også kan ses af jeres ansatte.

### **Højdepunkter 2012 – vi håber, I vil deltage**

Åbent hus – lørdag den 28. januar.

[aabenthushansenberg.dk](http://aabenthushansenberg.dk)

IACC Copper Skillet – søndag den 5. februar.

[www.hansenberg.dk/vitia/copperskillet2011.htm](http://www.hansenberg.dk/vitia/copperskillet2011.htm)

### **Dimissionsfester**

Tjener elever: Torsdag den 8. marts og torsdag den 4. oktober.

Kokke elever: Torsdag den 8. marts, torsdag den 31. maj og torsdag den 4. oktober.

Vi glæder os til samarbejdet i 2012 og hører meget gerne fra dig, hvis du har emner, som kan bidrage til udviklingen af uddannelserne. Vi er klar til samarbejde.

*Vi ønsker alle et rigtig godt nytår med tak for et givende samarbejde i 2011.*

*Du er meget velkommen til at kontakte undertegnede på mail [gbp@hansenberg.dk](mailto:gbp@hansenberg.dk) eller telefon 7932 0347/2141 6662.*

Venlig hilsen

  
Grethe Brandt  
Uddannelsesleder