



Et spændende konkurrencemiljø

Udfordrende konkurrencer på skolen og deltagelse i eksterne konkurrencer er en vigtig del af det skolemiljø, vi ønsker at opbygge for kokke- og tjeneruddannelserne. Samtidig arbejder vi målrettet med værdierne: faglig stolthed, engagement, initiativ og refleksion.

Åbent Hus – 31. januar 2009

Grundforløbselever og elever i Ny Mesterlære snusede til konkurrencemiljøet. Der var mini kobberpande-konkurrence og forsmag på drinkskonkurrencer.

IACC konkurrencen – 1. februar 2009

For 5. gang dannede HANSENBERG rammen om Danmarks Copper Skillet Award. Det store arrangement blev afviklet i tæt samarbejde med METRO Cash & Carry Danmark. En spændende dag med masser af besøgende.

Branchens dag – sæt x i kalenderen

Det er vores mål, at den første søndag i februar, hvor den nationale kobberpande-konkurrence altid afvikles, også kan blive dagen, hvor branchen mødes om faglighed, inspiration, konkurrence og networking. Vi arbejder på i 2010 at arrangere for eksempel en faglig mini-messe og oplæg med aktuelle temaer. Hjælp os med at gøre den første søndag i februar til branchens dag på HANSENBERG.

DM – 23. februar 2009

Ved DM i Bella Centeret i København deltog vi med 1 hold kokke- og 1 hold tjenereløver. Det blev en flot 3. plads til tjenereløverne Morten Brohus fra Hotel Scandic, Kolding og Bodil Søberg Christensen fra Tyrstrup Kro.

Årets elevteam – Le grand finale 22. juni 2009

I år gennemførte vi Årets elevteam over en kort periode – start den 22. april, 6 træningsaftner og Le grand finale. Interessen var over al forventning – 28 kokke- og 34 tjenereløver gennemførte hele forløbet. Det er bare så flot! En stor tak til lærepladserne for opbakningen.

Kokkeeløver – vinderne af Årets elevteam 2009

1. pladsen – Stine Kvist, Munkebjerg Hotel og Bjørn Bjerre, Comwell Kolding
2. pladsen – Kristina Wolf, Munkebjerg Hotel og Mark Sørensen, Restaurant Gastronomisk Institut
3. pladsen – Matthias Biehl, Aarø Sund Badehotel og Daniel Rasmussen, Aarø Sund Badehotel

Tjenereløver – vinderne af Årets elevteam 2009

1. pladsen – Morten Brohus, Scandic Kolding og Kristian Beck Jensen, Ti Trin Ned
2. pladsen – Peter Fæster, Restaurant Admiralen og George Mark Anello, Comwell Kolding
3. pladsen – Tina Reisenhus Nielsen, Hotel Svanen og Ann Cathrine Nielsen, Hotel Svanen

Stort tillykke. Se foto fra konkurrenceaftner og Le grand finale på www.hansenberg.dk

Måske i 2010 og jeres mening

På grund af den store opbakning og tilslutning til Årets elevteam vil vi, hvis vi kan skaffe det nødvendige økonomiske grundlag, gentage Årets elevteam allerede i 2010. Som i år vil det blive med betaling for deltagelse. Vi hører gerne fra jer med ideer og forslag.

Sherrykonkurrence – 11. og 12. september 2009

I samarbejde med Spaniens Ambassade er vi arrangør af årets Sherrykonkurrence for kokke- og tjenereløver. Læs mere på www.hansenberg.dk

Young chef – 20. og 21. september 2009

Vi forventer at deltage med 1 team – 2 kokkeeløver og 1 tjenereløve. Konkurrencen, der er arrangeret af Team Gastronomi Danmark, er for skoler, som har hovedforløbselever på uddannelserne. Konkurrencen afvikles på Hotel- og Restaurantskolen i København.

Fortsættes på bagsiden

Ny Mesterlære og korte skoleperioder

Succesen omkring Ny Mesterlære fortsætter. Mange elever har afsluttet med en praktisk prøve, og det er gået rigtig godt. En del elever er begyndt på hovedforløbene, og de klarer sig fint. I samarbejde med virksomhederne har vi ændret lidt på forløbet, så eleverne nu er på skole i 4 uger af det år, de er i Ny Mesterlære-forløb. Her arbejder de med fag som hygiejne, førstehjælp, miljø og andre teoretiske kompetencemål.

Grundforløbselevernes eksamen – juni 2009

Den 17. juni blev 22 elever færdige med deres grundforløb. De klarede det rigtig flot – ja, selv den eksterne censor roste eleverne. Dette hold elever har på alle måder vist engagement og initiativ. Vi er sikre på, at de forlader grundforløbet med faglig stolthed. Alle har stort set en uddannelsesaftale – vi håber, at I bliver glade for dem.

For få elever vælger branchen

Der skal fortsat fokus på uddannelse af flere elever – især tjenere, hvor en del virksomheder mangler elever. 61 elever startede på grundforløbet den 3. august – sidste år var det 57. De største udfordringer er at fastholde de elever, som er startet på grundforløbet, og samtidig gøre en ekstra indsats for at synliggøre tjenerfaget. Forhåbentlig kan vi få flere til at vælge dette spændende jobområde.

Praktik i grundforløbet – i efteråret

Erfaringerne har vist, at det har rigtig stor værdi, at eleverne møder jer og faget så tidligt i deres uddannelsesforløb som muligt.

Når I skal søge en ny elev

Vi vil gerne hjælpe med at finde den rette elev til lige netop din virksomhed. Men... da vi har meget få tjener- og kokke-elever, er det vigtigt, at I søger i god tid. Send mail til Ole R. Hansen på orh@hansenberg.dk og fortæl, hvilken elev I søger, og hvornår eleven helst skal starte hos jer. I kan også bruge praktikpladsen.dk – elever og mestres "mødested" på nettet. Tjenesten er gratis og bruges af alle erhvervsskoler i Danmark. Kodeord og login er ofte den samme som til Elevplan.dk. Har I brug for hjælp, er I velkomne til at kontakte Ole R. Hansen, tlf. 2440 8757.

Nye præmieringsregler for EUD-elever

Når I ansætter en ny elev i en erhvervsuddannelse, kan I søge om at få præmie og bonus. For alle nye uddannelsesaftaler indgået efter 1. juni 2009 kan der gives et samlet tilskud på op til 16.000 kr. pr. EUD-elev.

Præmien udbetales i prøvetiden, hver gang eleven har været i praktik i 30 dage – maks. 6.000 kr. i alt. Derudover kan der opnås en bonus på 10.000 kr., når prøvetiden afsluttes med fast-ansættelse. Vil du vide mere så kontakt Ole R. Hansen.

Ny bekendtgørelse og ny eksamensform

De nye bekendtgørelser og uddannelsesordninger giver ændringer. Her får du det kort – senere inviterer vi til uddybende informationsmøde.

Gastronomuddannelsen

På specialet kok er 3. skoleperiode 3 uger kortere end tidligere, og den praktiske og mundtlige prøve skal afvikles på 1 dag. Alle elever på HANSENBERG, som gennemfører 1. skoleperiode i 2009, følger den nye bekendtgørelse, Den første eksamen på specialet kok kommer i uge 10, 2011.

Tjeneruddannelsen

De første tjener elever efter den nye bekendtgørelse starter i efteråret 2009. Skoleperioderne er uændrede.

Sundhed og velvære er vigtigt for eleverne

I det sidste år har vi på grundforløbet forsøgt at indarbejde fysisk aktivitet som en del af undervisningen. Målet har været at øge elevernes koncentrations-, indlæringssevne og bevidsthed om sundhed og velvære. På "Aktiv fredag" har vi for eksempel haft boldspil, løb og små øvelser efterfulgt af socialt samvær med en lækker sund brunch, som eleverne selv har tilberedt. Dagen har givet mange positive tilbagemeldinger. Eleverne har fortalt om større velvære, og de er blevet bevidste om, hvor vigtigt det er at fylde det rigtige brændstof på motoren, så de kan yde en god præstation. I resten af 2009 og 2010 sætter vi yderligere fokus på sundhed og velvære. I hører nærmere.

Fokusgrupper

Vi forventer at starte fokusgrupper på gastronom- og tjeneruddannelsen i efteråret 2009.

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