



Fra temaugen Sundhed og velvære

Med årsskiftet ser vi tilbage. Vi glæder os over succeser og sætter mål for udvikling i det kommende år.

2008 blev på alle måder et meget spændende år.

HANSENBERG

Vores nye navn er for alvor blevet markedsført. Det har været en stor, men spændende opgave. Heldigvis har elever og den øvrige omverden generelt taget godt imod.

Virksomhedsanalysen 2008

Vi har arbejdet ud fra jeres svar. De fleste af jeres tilbagemeldinger på skolens arbejde med elevernes uddannelse har været positive, men der er altid plads til forbedringer, så fremover:

- indeholder indkaldelsesbrevene information om skoleperiodens indhold
- vil beslutninger og aftaler indgået ved treparts-samtalen mellem elev, skole og virksomhed blive skrevet i Elevplan
- vil aftaler om særlige indsatsområder for en elev fremgå af skolebeviset.

Temaugen Sundhed og velvære

På brancheskolen Vitia med hotel- og restaurant-området, frisør-, fitnessinstruktør- og tandklinik-uddannelserne har oplevelse og livsstil været i fokus. I uge 44 havde vi tværfaglig temauge.

Det gik rigtig godt. Eleverne har lært af hinanden, og blandt andet dystet om, hvem der kunne køre flest kilometer på kondicykel. Eleverne fra tandklinik-assistentuddannelsen blev vindere af årets tour de HANSENBERG. De blev skarpt efterfulgt af elever fra indgangen Mad til mennesker, der fik en flot 2. plads.



Praktik og virksomhedsforlagt undervisning

Vi har i 2008 haft elever ude i praktik – det har givet dem rigtig meget. Eleverne har udviklet sig fagligt og ikke mindst personligt. De har fået styr på, hvilke krav virksomheder stiller til deres ansatte. Det er også tydeligt, at deres motivation, i forhold til mange af de teoretiske fag på skolen, er styrket.

Tak for jeres hjælp!

Forhåbentlig får vi i tæt samarbejde rekrutteret de elever, som lige passer til jeres virksomhed.

Nye indgange og nye bekendtgørelser

2008 var også året, hvor Undervisningsministeriet havde fornyelser til erhvervsuddannelsessystemet. De første grundforløbselever, som startede efter de nye bekendtgørelser i august, fik mulighed for at gennemføre et obligatorisk grundforløb eller vælge en grundforløbspakke. Undervisning og læringsaktiviteter skal tilgodese elevernes mange forskellige forudsætninger.

Grundforløbseksamen

Som noget nyt afsluttes grundforløbet med eksamen med ekstern censor. Den 15. og 16. december var de første 18 elever til eksamen – de klarede det alle flot.

Nye bekendtgørelser på hovedforløbene til gastronom- og tjeneruddannelsen

Når vi får nye bekendtgørelser, kan der gå lang tid, før alle elever på et hovedforløb skal følge samme bekendtgørelse, og det kan give en del udfordringer. Her giver lovgivningen nu mulighed for, at alle elever kan overgå til den nye bekendtgørelse. På HANSENBERG har vi derfor – i samarbejde med de øvrige skoler i Danmark, som har uddannelserne til

gastronom og tjener – valgt, at alle elever på gastronomuddannelsen fra 1. januar 2009 følger den nye bekendtgørelse. For tjeneruddannelsen bliver det fra efteråret 2009.

Den største ændring sker på kokkeuddannelsen

Her bliver den sidste skoleperiode afkortet med 3 uger. Der afsluttes med 1 dags prøve – indholdet er både praktisk og teoretisk.

Nye mål for 2009

Ny Mesterlære

Der er fortsat rigtig mange elever, som vælger Ny Mesterlære og samarbejdet mellem skolen og Virksomhederne fungerer rigtigt godt. Som noget nyt er vi lige nu i gang med et 4-ugers skoleforløb. Vi har fokus på de kompetencemål, som I har ønsket, vi tager os af i elevernes uddannelsesforløb. Vi tror på, at forløbet vil styrke Ny Mesterlære-elevernes uddannelsesforløb. Næste forløb er i ugerne 21-25.

Flere elever til uddannelserne

Vi håber, at det i 2009 vil lykkes at tiltrække flere elever til indgangen Mad og mennesker, så antallet af elever passer til jeres behov. Vi fortsætter også fokus på fravær og gennemførelse af uddannelse.

Gastronomuddannelsen

I 2009 vil vi gennemføre første skoleperiode 3 gange. Der bliver start i januar, august og oktober.

Efteruddannelse af branchens medarbejdere

Fremtidens forbrugere stiller krav til kvalitet – de forventer oplevelser og begejstret service. Det stiller krav til alle brancher. Rekruttering, fastholdelse og opkvalificering af ledelse og medarbejdere bliver vigtigt for at imødekomme gæsternes forventninger.

Kompetenceudvikling og efteruddannelseskurser

I 2009 vil vi, i tæt samarbejde med branchen, forsøge at afdække behovet for efteruddannelse og finde frem til modeller for kompetenceudvikling af branchens ansatte lokalt.

Kontakt os, hvis du og din virksomhed er interesseret i at høre nærmere.

Kursus for praktiktrænere – datoerne kommer

At uddanne elever stiller krav til de uddannelsesansvarlige – på kurset får du viden og indsigt samt

værktøjer til arbejdet med elevernes uddannelse. Du får snarest yderligere information.

Konkurrencerne skal styrkes

Elever på HANSENBERG skal opleve et miljø, som giver mulighed for at deltage i konkurrencer både internt og eksternt. Konkurrencerne her i huset er du altid velkommen til at overvære. Fremover kan du følge med på www.hansenberg.dk

Åbent Hus 2009

Kom og vær med lørdag den 31. januar kl. 10-15. Du kan opleve kobberpande- og drinkskonkurrence for grundforløbselever og de sidst ankomne Ny Mesterlæreerelever. Du er selvfølgelig velkommen til at besøge alle vores adresser. Dagens program finder du på www.hansenberg.dk

Sherrykonkurrence – datoerne får du snarest

Vi forventer, at årets Sherrykonkurrence for kokke- og tjenererelever i 2009 bliver på HANSENBERG – i samarbejde med Spaniens Ambassade.

Årets elevteam

Året er ulige, det er tid til konkurrencen for kokke- og tjenererelever. Du modtager snart invitation, hvor du kan finde datoen for Le Grand Finale.

DM for kokke- og tjenererelever

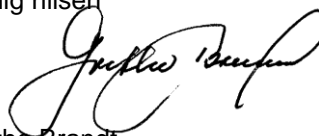
Årets DM er den 23. februar i Bella Centeret.

IACC konkurrence – sæt kryds i kalenderen

Søndag den 1. februar åbner vi igen dørene for den årlige nationale IACC kobberpande-konkurrence. Vi har hele 16 deltagere. Konkurrencen afvikles i tæt samarbejde med vores sponsor METRO Cash & Carry Danmark. Også her er du selvfølgelig hjertelig velkommen.

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