



*I ønskes et rigtig godt nytår med tak for samarbejdet i 2009. Traditionen tro ser vi tilbage på året, der gik, og frem mod nye, spændende udfordringer i 2010*

## Finanskrise

2009 var præget af finanskrisen. Vores branche oplevede færre gæster, og en del virksomheder havde faldende omsætning. Lad os se det som en udfordring og vende situationen til noget positivt. Det er nu, vi skal vise, at vi har viljen til at forandre, nytænke og udvikle nye koncepter. Vi skal være klar, når hjulene i samfundet igen ruller med fuld fart. Det er utrolig vigtigt, at vi alle fortsætter med at dygtiggøre os og sørge for, at vi uddanner elever, som kan sikre fortsat høj faglighed i fremtiden.

*På HANSENBERG havde vi i 2009 fortsat fokus på opbygningen af et spændende konkurrencemiljø.*

**Årets elevteam 2009** sluttede med en fantastisk Le grande finale i juni med deltagelse af 60 elever. Denne dag og aften vil vi altid tænke tilbage på som en af de bedste, vi har haft på HANSENBERG. Vi er klar igen i foråret 2011. I hører nærmere.

**Sherrykonkurrencen 2009** blev igen afviklet i samarbejde med Spaniens Ambassade – denne gang på HANSENBERG. Det var 2 fantastiske dage, hvor elever fra landets erhvervsskoler dystede om at sammensætte og fremstille den bedste tapas-inspirerede hovedret og dessert serveret med sherryvine. Arrangementet fik stor ros fra både deltagerne og Spaniens Ambassade.

## Tilgang af gastronom- og tjenerelver

2010 er startet rigtig godt. 45 nye elever tog her i januar fat på grundforløbet – det er en stigning på

ca. 50 % i forhold til tidligere år. Også antallet af elever på vores hovedforløb stiger i år. Vi afvikler eksamen 3 gange på gastronomuddannelsen med specialet kok – det er i uge 11, 24 og 40.

Desværre mangler vi fortsat tjenerelver, så her sætter vi ekstra fokus på i 2010.

## Ny mesterlære i 2010

Antallet af elever, som vælger Ny Mesterlære som indgang til deres uddannelse, er fortsat stor. Samarbejdet med jer fungerer godt, og vi håber, at 2010 bliver året, hvor vi får styrket fælles oplæringsmetoder, arbejdet med portfolio som evalueringsmetode, gensidig forventningsafklaring osv. HANSENBERG deltager i 2010 i et projekt, hvor blandt andet udviklingen af værktøjer til brug for uddannelse af elever i Ny Mesterlære er i fokus. Vi glæder os til sammen med jer at afprøve nogle af de nye værktøjer.

## HANSENBERG-analyse – dialogmøde i uge 6

HB-analysen er et nyt initiativ, som blev igangsat i 2009. Her går vi tæt på virksomhederne, for gennem en række interviews at øge vores viden om de enkelte brancher. HB-analysen gennemføres hvert andet år. Sammen med 3-partssamtaler, virksomhedsanalyse, fokusgrupper, dialogmøder, praktikpladskonsulenter og kontaktlæreres daglige kontakt med brancherne er HB-analysens svar input til, hvordan vi fortsat kan styrke uddannelserne på HANSENBERG.

*De væsentlige konklusioner for alle brancher på Vitia*

- Elevernes personlige kompetencer skal styrkes med blandt andet vitalitet. Eleverne skal kunne give kunderne oplevelser og serviceydelser på et højt niveau

- Fagligheden har været nøgleordet i samtlige samtaler mellem skole og branche
- Tæt kontakt mellem skole (praktikpladskonsulent, kontaktlærerne), elev og virksomhed har stor værdi for uddannelsesforløbet
- Synlighed skal opnås ved besøg hos branchen.

#### De væsentligste konklusioner for vores branche

- Ønske om, at eleverne kan noget mere efter endt grundforløb
- For hovedforløbseleverne ønskes tydelige mål og læringsmål i praktikperioden
- Gæstelærere inviteres, hvor det er hensigtsmæssigt.

En stor tak til alle jer, som har bidraget med input til HB-analysen.

#### Dialogmøde – onsdag den 10. februar kl. 15-17

Alle virksomheder, uanset om I har deltaget i interview eller ej, er velkommen til dialogmødet, hvor der deltager repræsentanter fra Det lokale Uddannelsesudvalg og lærere fra HANSENBERG. Målet er, at vi ud fra analysens resultater får aftalt og efterfølgende igangsat handlinger, som styrker samarbejdet om branchens uddannelser.

**Husk** tilmelding pr. mail eller telefon til undertegnede.

#### Virksomhedsanalysen 2010

I løbet af de næste uger vil I modtage et brev om virksomhedsanalysen 2010. Vi håber, at I vil bruge tid på at besvare spørgsmålene. Jeres tilbagemeldinger har stor betydning for udvikling og forbedring af vores skole.

#### Kursus for praktikansvarlige

Se vedlagte folder.

#### Efteruddannelse af branchens medarbejdere

- faglærte og ufaglærte

Ændringer i lovgivningen om AMU-efteruddannelser betyder, at HANSENBERG fra i år kan tilbyde kurser om gæstebetjening med særlig fokus på jobfunktioner inden for servering, service og reception. Du kan se mere på vores hjemmeside eller kontakte os, hvis du er interesseret i et kursus.

#### DM for kokke og tjenerelver 2010

Tirsdag den 22. januar deltager HANSENBERG med et hold kokke- og et hold tjenerelver ved DM. Konkurrencen er en del af Foodexpo 2010 i Herning Messecenter.

#### Åbent Hus og Kobberpandekonkurrence

På HANSENBERGs Åbent Hus-dag, lørdag den 30. januar, har vi Kobberpandekonkurrence for grundforløbseleverne. Konkurrencen foregår i Bistronen, hvor eleverne arbejder sammen i teams. Kommende

kokke får udleveret en kurv med råvarer til deres ret, og kommende tjenere prøver blandt andet kunsten at flambere. Du er velkommen til konkurrence og Åbent Hus på alle adresser kl. 10-15.

#### IACC Kobberpandekurrencen 2010

Søndag den 7. februar afvikler vi for 6. gang den nationale Copper Skillet Award. Der er på nuværende tidspunkt tilmeldt 20 deltagere. Konkurrencen starter kl. 11.30. Kom og oplev stemningen, mød kollegaer og få en rigtig god oplevelse. Vi byder på en let frokost.

Den internationale Copper Skillet Award afvikles i Chicago onsdag den 24. marts 2010. Her er kokkefaglærer Jan Sørensen blevet bedt om at være dommer. Læs mere på [www.hansenberg.dk](http://www.hansenberg.dk)

#### Sundhedsprojektet – øget gennemførelse

I 2010 har vi fået tildelt ekstraordinære midler fra Undervisningsministeriet til fastholdelse af elever. Midlerne skal være med til at styrke elevernes sundhed for herigennem at øge deres indlærings- og koncentrationsevne med små fysiske aktiviteter og fokus på overskudssprog.

Midlerne giver et godt udgangspunkt for det videre arbejde med sundhed. Vi vil fortsat arbejde på at øge elevernes bevidsthed om, hvor vigtig fysisk aktivitet og rigtig kost er for overskud og mental balance og dermed evnen til at passe læreplads og skole.

For indgangen Mad til mennesker er Aktiv fredag med 2 timers fysisk aktivitet og sund brunch allerede blevet godt modtaget.

#### Gastronomuddannelsen med specialet cater

I samarbejde med Det lokale Uddannelsesudvalg har vi søgt AER om midler til ekstra opsøgende arbejde på uddannelsesområdet gastronom med specialet cater. Målet er at fastholde flere unge i gastronomfaget og samtidig få cateruddannede med viden om for eksempel bospisningsordninger i skoler, børnehaver, personalerestauranter...

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](mailto:gbp@hansenberg.dk) eller kontakte undertegnede på telefon 7932 0347 eller 2141 6662.

Venlig hilsen



Grethe Brandt  
Uddannelsesleder