

■ ZIELGRUPPE

Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte aller allgemein- und berufsbildenden Schulen, insbesondere der Fächer Wirtschaft, Hauswirtschaft, Gastronomie sowie des Profils Gesundheit und Soziales, Fachkonferenzleitungen AWT/Wirtschaft und weitere in der Berufsorientierung tätige Akteure.

■ INHALT

Welche Bedeutung haben die Gastronomie und die Hauswirtschaft für den Arbeits- und Ausbildungsmarkt in Ostfriesland? Welche Ausbildungsberufe bietet die Region? Was macht man ganz praktisch z. B. als Restaurantfachfrau/mann, Servicefachkraft, als Koch/Köchin oder als Hauswirtschafter/in?

Was hat Nachhaltigkeit mit Hauswirtschaft zu tun? Welche Chancen und Herausforderungen bieten die Unternehmen unseren Jugendlichen? Was passiert, wenn niemand mehr in diesen Berufen arbeiten möchte?

Wir laden Sie herzlich ein, gemeinsam diesen Fragestellungen nachzugehen. Das vielfältige Programm aus Vorträgen, Diskussionen und Praxisworkshops bietet viele Möglichkeiten zum Austausch zwischen Lehr- und Beratungskräften und Ausbildungs- und Kammervvertretungen.

■ NETZWERK BERUFLICHE ORIENTIERUNG OSTFRIESLAND

Das Programm ist im Rahmen des Netzwerks entstanden:



■ VERANSTALTUNGSORT

SEMINARHOTEL DER KVHS AURICH
Grüner Weg 2, 26605 Aurich

■ DATUM

Donnerstag **19.09.2024** 9:00 – 16:00 Uhr

■ KOSTEN

Diese Veranstaltung ist kostenfrei. Sie wird als bildungspolitisches Schwerpunktthema vom Niedersächsischen Kultusministerium finanziell gefördert.

■ ANMELDUNG

bis zum 03.09.2024
über NLC.de: **KAUR.438.190**



Da die Anzahl der zur Verfügung stehenden Plätze begrenzt ist, empfehlen wir eine zeitnahe Anmeldung.

■ ANSPRECHPARTNERIN

Gerda Müller
04941 1799 – 44
muelder@ostfriesischelandschaft.de

■ VERANSTALTER

Bildungsregion Ostfriesland in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum für Lehrkräftefortbildung und mit:



Adobe Stock © goodluz

FACHTAG 19.09.2024
KVHS-Seminarhotel | AURICH

BERUFLICHE ORIENTIERUNG
IN GASTRONOMIE UND
HAUSWIRTSCHAFT

Fachtag
für Lehr- und
Beratungskräfte



BERUFLICHE ORIENTIERUNG IN GASTRONOMIE UND HAUSWIRTSCHAFT

Fachtag für Lehr- und Beratungskräfte

FACHTAG 19.09.2024
KVHS-Seminarhotel | AURICH

PROGRAMM

9:00 Begrüßung

9:10 **Mit Hauswirtschaft
die Zukunft managen!**

Prof. Dr. Sascha Skorupka
Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie

10:10 **Der ostfriesische Arbeitsmarkt
des Hotel- und Gaststättengewerbes
in Zahlen und das Dienstleistungs-
portfolio des Arbeitgeberservice**

Holger Preisig
Agentur für Arbeit, AG Service Norden

10:30 Pause

10:50 **Zahlen, Daten & Fakten zu den
Ausbildungsbereichen Gastronomie
und Hauswirtschaft**

Andreas Rügner
*Industrie und Handelskammer
für Ostfriesland und Papenburg*

Anna Müller
*Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
Bezirksstelle Aurich*

11:10 **Ausbildung in der Hauswirtschaft:
Voraussetzungen, Inhalte und
Perspektiven**

Angrit Bade
*Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft
Niedersachsen*

Anna Müller

11:30 Praxisworkshop I:

Küche

Andreas Grebing
*Gastronomisches Ausbildungszentrum
für Ostfriesland*

12:30 **Führung durch den gastro-
nomischen Bereich der KVHS
Aurich und das Seminarhotel**
anschließend: **Mittagessen**

14:00 Praxisworkshop II:

Service und Hauswirtschaft

Rolf Aulbach
Katrin van der Bij
*beide: Gastronomisches Ausbildungszentrum
für Ostfriesland*
Anna Müller

15:00 **Ausbildungsberufe in der
Gastronomie: Voraussetzungen,
Inhalte und Perspektiven**
Rolf Aulbach

15:30 Offener Austausch:
**Perspektiven, Chancen und
Probleme der Gastronomie
und Hauswirtschaft in
Ostfriesland**

16:00 Ende der Veranstaltung