

# Frankreich-Austausch Landschaftsgärtner\*innen

2018

der

Auch in diesem Jahr fand der Frankreich-Austausch für Auszubildende Gärtnerinnen und Gärtner der Fachrichtung Garten- u. Landschaftsbau statt. Am Sonntag den 09.09.2018 reisten 9 Auszubildende des 2. und 3. Ausbildungsjahres der Fachrichtung Garten- u. Landschaftsbau nach Blanquefort/Frankreich. Dort arbeiteten die Azubis für 3 Wochen in Betrieben des Garten- u. Landschaftsbau in der Umgebung von Blanquefort in der Region Bordeaux. Die Auszubildenden haben die Möglichkeit genutzt über das Förderprogramm Erasmus + der Europäischen Union die beruflichen Tätigkeiten im Garten- u. Landschaftsbau in Frankreich kennenzulernen. Die Auszubildenden waren in Familien der Betriebsinhaber oder Lehrer und im Internat der Partnerschule untergebracht. Am Wochenende organisierten die Lehrkräfte der Partnerschule in Blanquefort für die Auszubildenden ein Wochenendprogramm. Dabei lernten die deutschen Auszubildenden Bordeaux und die Umgebung kennen. Zu den Unternehmungen gehörte eine Stadtbesichtigung in Bordeaux, ein Ausflug in den Weinort St.Emilion, eine Segeltour auf dem See von Hourtin sowie ein Ausflug zu den Dünen von Pilar. Zum Abschluss haben die Auszubildenden zusammen mit ihrer Lehrerin den letzten Abend sowie den folgenden Tag in Bordeaux verbracht. Am Samstag den 29.09. reiste die Gruppe mit vielfältigen Eindrücken aus Frankreich wieder ab. Im April 2019 werden 15 französische Auszubildende Gärtnerinnen und Gärtner der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau aus Blanquefort nach Wiesbaden kommen um hier für 3 Wochen in Garten- u. Landschaftsbaubetrieben in Wiesbaden und Umgebung zu arbeiten sowie die Stadt und die Region kennenzulernen.



3PHOTO-BlumenGarten-1



## PivA

### praxisintegrierte vergütete Ausbildung

- Registrierung bei [www.wiesbadenRzieht.de](http://www.wiesbadenRzieht.de) ab Herbst
- Vorvereinbarung mit Träger zur Einstellung, bei Schulplatz Arbeitsvertrag mit Träger
- Arbeitstage auch in den Ferien (vertraglich geregelter Urlaub) bei durchgängiger Bezahlung nach TvaÖD (2023)
  - 1.190,67,- € im 1. Jahr brutto
  - 1.252,07,- € im 2. Jahr brutto
  - 1.353,38,- € im 3. Jahr brutto
- im 1. und 2. Jahr jeweils zwei Tage Arbeit in der Einrichtung und drei Tage Unterricht, im 3. Ausbildungsjahr drei Tage in der Einrichtung und zwei Tage Unterricht
- im 1. Jahr ein sechswöchiges Blockpraktikum in einer anderen Einrichtung
- Unterrichtszeiten zwischen 8:00-16:45 Uhr je nach Stundenplan
- sehr enge Theorie-Praxis Verknüpfung




[www.wiesbadenRzieht.de](http://www.wiesbadenRzieht.de)

PivA- praxisintegrierte vergütete Ausbildung



...allmähliches Ende der "Kreidezeit"



IMG\_7764



IMG\_5917



IMG\_8111

## MASSNAHMEN ZUR RISIKOMINIMIERUNG

- Eltern sollten das TikTok Profil der Kinder privat stellen, damit nur ausgewählte Leute den Inhalt sehen können
  - Die Funktionen der Kommentare und Downloads einschränken
    - Klare Zeitlimits setzen
    - Mindestalter beachten
  - Regelmäßige Überprüfung der Nutzung von den Eltern
- Gefährliche Trends und Challenges melden und nicht nachmachen

Internet und ihre Gefahren-bilder-7



IMG\_5422

# Vollzeitausbildung exemplarischer Stundenplan



01FSVI Stundenplan

Stunde	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Stunde 08:00 - 08:45		<b>AF4Bewegung</b> Te 500/524	<b>AF4Bewegung</b> Te 500/524	<b>AF4Sozialpädag. gogische Bildungsarbeit</b> C203 Bewertungen (200)	<b>M C202</b> Gemeinschaftslehre (200)
2. Stunde 08:45 - 09:30	<b>Kal C203</b> Informal (200)	<b>AF4Musik</b> C205 Jazz (200)	<b>AF4Bewegung</b> Te 500/524	<b>AF4Sozialpädag. gogische Bildungsarbeit</b> C203 Bewertungen (200)	
3. Stunde 09:45 - 10:30	<b>AF4Medien</b> S008 Fächer (200)	<b>AF4KjV</b> C203 Bewertungen (200)	<b>B C203</b> Bewertungen (200)	<b>AF4Sozialpädag. gogische Bildungsarbeit</b> C203 Bewertungen (200)	<b>AF3Lebenswei- sen C203</b> Bewertungen (200)
4. Stunde 10:30 - 11:15		<b>AF3Beruf Identität C203</b> Bewertungen (200)		<b>AF4Gesundhei- t C203</b> Bewertungen (200)	
5. Stunde 11:45 - 12:30	<b>AF4Gestalten</b> C203 Bewertungen (200)		<b>AF4Spiel C203</b> Bewertungen (200)	<b>Montoring</b> C203	<b>AF2Paed Beziehungen</b> C203 Paed (200)
6. Stunde 12:30 - 13:15		<b>AF3Beruf Identität C203</b> Bewertungen (200)		<b>AF2Paed Beziehungen</b> C203 Paed (200)	
7. Stunde 13:30 - 14:15	<b>AF4Kritikthe- orie Team C203</b> Bewertungen (200)	<b>AF3Beruf Identität C203</b> Bewertungen (200)		<b>AF2Paed Beziehungen</b> C203 Paed (200)	<b>WP-8 Interak- tion C204</b> Zweier (200)
8. Stunde 14:15 - 15:00	<b>AF4Kritikthe- orie Team C203</b> Bewertungen (200)				<b>WP-8 Interak- tion C204</b> Zweier (200)
9. Stunde 15:00 - 16:00		<b>I C203</b> GHR (200)			<b>WP-8 Interak- tion C204</b> Zweier (200)

Fachschule für Sozialwesen Sozialpädagogik-2.008

Zweijährige Höhere Berufsfachschule für Sozialassistenten

## Wie kann es danach weitergehen?

- Arbeiten als staatlich geprüfte\*r Sozialassistent\*in
- Fachschule für Sozialwesen  
Weiterbildung zur staatlich anerkannten Erzieherin /  
zum staatlich anerkannten Erzieher
- Fachoberschule (FOS B)  
Schwerpunkt: Gesundheit / Soziales



9\_Zweijährige Höhere Berufsfachschule für Sozialassistenten



4



20190919\_093858



Staudenring



TdB Bäv 1



20220620\_111730





wp-16699200631816610907755429644134



IMG\_3276



## Berufsbegleitende Ausbildung

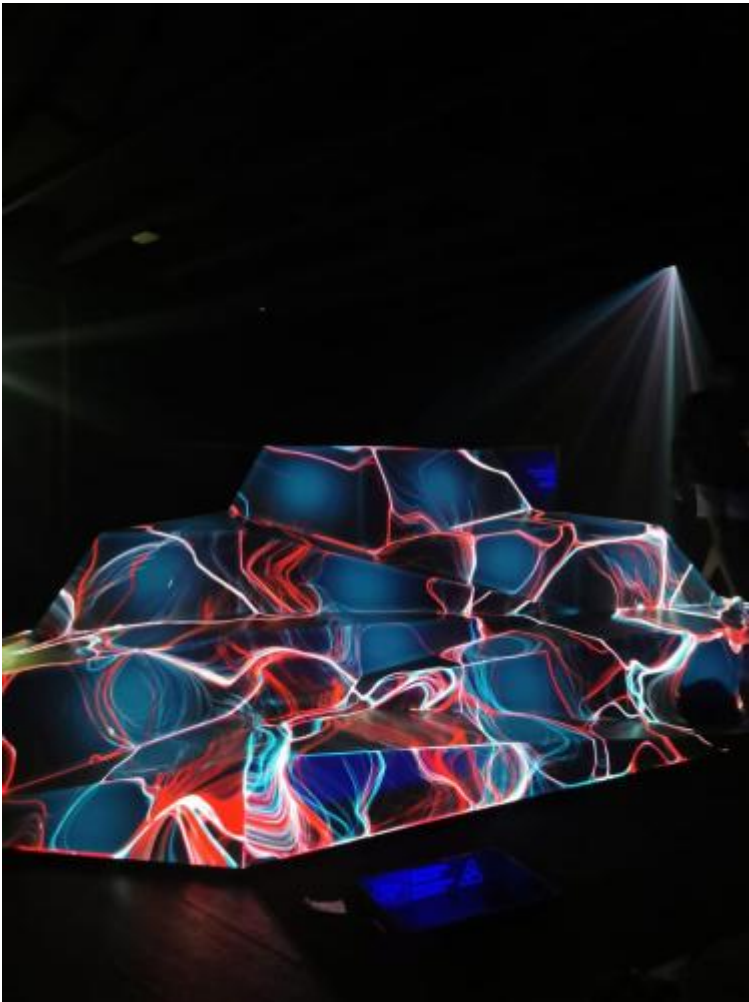
- drei Jahre schulische Ausbildung + Anerkennungsjahr (Berufspraktikum, ggf. Verkürzung auf 6 Monate möglich)
- Einstellungsabsichtserklärung mit Träger zur Einstellung
- 2,5 Tage Unterricht, 2,5 Arbeitstage in der Einrichtung
- im 2. Ausbildungsjahr ein sechswöchiges Praktikum
- Unterrichtszeiten zwischen 8:00-16:45 Uhr je nach Stundenplan



### Anerkennungsjahr:

- Begleitung durch Lehrkräfte und Anleitungen in der Einrichtung, vierzehntägige Studientage
- Bezahlung nach Tarif
- abschließende Prüfung zur staatlichen Anerkennung

Berufsbegleitende Ausbildung



2PHOTO-Darkmatter-2



## Berufsbegleitende Ausbildung

- drei Jahre schulische Ausbildung + Anerkennungsjahr (Berufspraktikum, ggf. Verkürzung auf 6 Monate möglich)
- Einstellungsabsichtserklärung mit Träger zur Einstellung
- 2,5 Tage Unterricht, 2,5 Arbeitstage in der Einrichtung
- im 2. Ausbildungsjahr ein sechswöchiges Praktikum
- Unterrichtszeiten zwischen 8:00-16:45 Uhr je nach Stundenplan



### Anerkennungsjahr:

- Begleitung durch Lehrkräfte und Anleitungen in der Einrichtung, vierzehntägige Studientage
- Bezahlung nach Tarif
- abschließende Prüfung zur staatlichen Anerkennung

Berufsbegleitende Ausbildung



IMG\_5912



IMG\_4404-2

PASSEN SIE AUF, WAS SIE IM INTERNET  
VON SICH UND ANDEREN PREISGEBEN!

Internet und ihre Gefahren-bilder-8



## PivA

### praxisintegrierte vergütete Ausbildung

- Vorvereinbarung mit Träger zur Einstellung, bei Schulplatz Arbeitsvertrag mit Träger
- Arbeitstage auch in den Ferien (vertraglich geregelter Urlaub) bei durchgängiger Bezahlung nach TVAÖD (2024)
  - 1.340,69 € im 1. Jahr brutto
  - 1.402,07 € im 2. Jahr brutto
  - 1.503,38 € im 3. Jahr brutto
- im 1. und 2. Jahr jeweils zwei Tage Arbeit in der Einrichtung und drei Tage Unterricht, im 3. Ausbildungsjahr drei Tage in der Einrichtung und zwei Tage Unterricht
- im 1. Jahr ein sechswöchiges Blockpraktikum in einer anderen Einrichtung
- Unterrichtszeiten zwischen 8:00-16:45 Uhr je nach Stundenplan
- sehr enge Theorie-Praxis Verknüpfung



Fachschule für Sozialwesen Sozialpädagogik-2.009

Fachschule für Sozialwesen (Sozialpädagogik)

## Allgemeines



- Weiterbildung mit staatlicher Anerkennung zur Erzieherin / zum Erzieher
- Bachelor Professional of Education, Niveau DQR/EQR 6 (vergleichbar mit Meister, Techniker)
- Hochschulzugangsberechtigung durch Gleichstellung mit der allgemeinen Hochschulreife (Abitur)
- Einstiegsgehalt Hessen ca. € 3.400 brutto, TVöD 8a/8b, mit Berufserfahrung bis ca. € 4.300 brutto



TVöD Eingetragte Stelle 3034 (offenstellenportal.info)

10\_Zweijährige Höhere Berufsfachschule für Sozialassistenten

## 10 Nationen – 10 Küchen – 10 Lieblingsgerichte

Liebe Kochanützli der LK&O3,

gerne würden wir mehr aus den regionalen Küchen Ihrer Herkunftsländer erfahren. Die Gastronomie wird durch Einflüsse aus der ganzen Welt bereichert und meistens müssen Köche in die jeweiligen Länder fahren, um sich dort vor Ort „weiterzubilden“.

In der Klasse LK&O3 kann man sich hervorragend gegenseitig weiterbilden, da wir 30 Nationen in der Klasse haben. Daher sehen Sie folgenden Arbeitsauftrag erledigen:

**Beschreiben Sie Ihr Herkunftsland.** Wo liegt es? Wer sind die Nachbarstaaten? Wie groß ist es? Gibt es Berge/ große Flüsse/ Meer/ ...? Wie sind die Temperaturen? Was kennzeichnet das Land besonders? (Religionen, Volksgruppen, ...)

**Welche Lebensmittel werden dort verwendet, die es hier nicht/ selten gibt?** Gibt es andere Zubereitungsarten? Überlegen Sie, welche Informationen für einen Koch besonders interessant sein könnten. Notieren Sie diese.

**Welches ist/ war Ihr Lieblingsgericht?** Beschreiben Sie es (alle Zutaten/ die Zubereitung). Könnte man es ohne zu großen Aufwand (Zeit/ Zutaten/ Kosten/ Geräte) in der Schule zubereiten?

Schreiben Sie eine Materialanforderung sowie einen Ablaufplan für die Herstellung, am 18.9.2019 wird gekocht, am 19.9.2019 werden die Gerichte im Foyer angeboten. Jeder Besucher besucht die Essensstände in Form eines „Flying Buffets“ und macht so eine kulinarische Reise durch Ihre Herkunftsländer. Zum Abschied erhält jeder Besucher den Button LSS – Schule ohne Rassismus und eine Geschichte über Deutschland ohne ausländische Gerichte/ Zutaten (Märchen über den Auszug der Ausländer).

Wir freuen uns auf Ihre Ergebnisse!

Aus einem Interview mit Anthony Sarpong (früherer Schüler der LSS, Sternekoch in Meerbusch, stammt aus Ghana):

**Frage: Was zeichnet Ihre Küche aus?**

**Sarpong:** Wir sind eine sehr internationale Truppe, in der Küche sprechen wir vier Sprachen – Französisch, Englisch, Spanisch und natürlich Deutsch. Das ergibt schon mal einen bunten Strauß an Ideen und Geschmäckern. Auf unserer Reise durch die Küchen der Welt – ich nenne es New Dining – suchen wir nach Produkten, die selten geworden sind, sorgen mit den Produzenten dafür, dass man sie wieder anbaut, und wir wandeln sie in aufwendigen Prozessen um in Nenas.

**Frage: Zum Beispiel?**

**Sarpong:** Alos vera kennt man als Heilpflanze oder als Creme. Bei uns wird daraus eine Soße als Beigefüller zum Heilbrot. So wie in Afrika gellen wir ein Rovo-Zichäin im Ganzen, präsentieren das Fleisch aber minimalistisch auf dem Teller.

**Frage: Sind Sie der Motor, wenn es um neue Gerichte geht?**

**Sarpong:** Jeder aus dem Team bringt Ideen ein, und am Ende landet etwas Neues auf dem Teller. Das ist mir wichtig!

**Frage: Sie wurden in Ghana geboren. Wann wussten Sie, dass Sie Koch werden wollten?**

**Sarpong:** Meins Oma hat erzählt, dass mich schon als kleiner Junge die Küche – in Ghana kein Ort für Männer – magisch angezogen hat. Ich habe die Frauen beim Kochen beobachtet, Mami! Euf, es wurde gelacht. Im Freien an einem großen Tisch hat dann die Großfamilie zusammen gegessen. Als ich war, dass aus mir kein Profi-Fußballer wird, habe ich mich für mein Lieblingshobby Köchen entschieden.

20190919\_172052



Werkstück\_Liveshow



TdB Serv 4a



20220620\_111736