



Ein weiteres Ergebnis ist, dass auf junge Benachteiligte zusätzliche Anforderungen eher motivierend als überfordernd wirken. Sie fördern auf fachlicher Ebene das Selbstbewusstsein und helfen gleichzeitig, im persönlichen Bereich Defizite zu überwinden. Die jungen Menschen werden in die Lage versetzt, ihre Stigmatisierung zu kompensieren, und erhöhen nachweislich ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Die deutsche Koordinierungsstelle für LEONARDO-da-Vinci-Mobilitätsprojekte „InWent“ wählte das Projekt unter 255 deutschen Projekten aus und nominierte es für den „Leonardo da Vinci Quality In Mobility Award 2006“. Preisverdächtig waren die systematische und umfangreiche Integration internationaler Mobilität in die Erstausbildung, die umfassende sprachliche und interkulturelle Vorbereitung der Auszubildenden und das Ergebnis, „dass internationale Mobilität auch für Benachteiligte möglich ist und gerade auch für sie eine Chance bedeutet“ (InWent). Der Projektansatz und die Ergebnisse überzeugten auch im europäischen Vergleich. Die Jury aus Mitgliedern der EU-Kommission, Vertretern der LEONARDO-Nationalagenturen und externe Experten nominierte es für die Finalrunde der letzten Fünf in der Kategorie Erstausbildung. Gemeinsam mit anderen Initiativen wurde das Projekt mit dem Europäischen Qualitätssiegel ausgezeichnet.

ANDREA MOHORIC, OLLIVER KARTH

Europäisches Qualitätssiegel für Mobilitätsprojekt in der Gastronomieausbildung

Im 2001 gestarteten Modellprojekt „Eurogastronom – Europakompetenz in der Gastronomieausbildung“ entwickelte die „kiezküchen ggmbh“ Zusatzqualifikationen, die in Berufsausbildungen in der Gastronomie integriert wurden. Im Mai 2006 wurde das Projekt in Graz mit dem Europäischen Qualitätssiegel der EU-Kommission und der europäischen Leonardo-Nationalagenturen ausgezeichnet.

Die ersten Auszubildenden im Projekt Eurogastronom (vgl. BWP 2/2005) haben im Jahr 2005 ihre Ausbildung mit Zusatzprüfung in den Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Fachkraft im Gastgewerbe erfolgreich beendet. 17 von 21 Absolventen hatten nach der Prüfung einen Arbeitsvertrag in der Tasche, fast alle anderen hatten konkrete Aussicht auf Beschäftigung. Die meisten von ihnen können ein Englisch-Zertifikat vorweisen und haben nach mehrmonatigen Auslandspraktika Erfahrungen und Spezialkenntnisse, die nicht nur fachbezogen Wert besitzen. Bis zu drei Praktika von insgesamt bis zu sechs Monaten Dauer absolvierten die jungen Gastronomen in Großbritannien, Frankreich, Belgien oder Italien, dokumentiert im „Europass Mobilität“ und Zeugnissen ihrer Praktikumsbetriebe. Darüber hinaus haben sie interkulturelle Erfahrungen in von den „kiezküchen“ entwickelten Trainingseinheiten gesammelt. (www.kiezkuechen.de) Das Fazit: Eine der ganz wenigen Ausbildungen auf dem Markt mit praxisbezogener internationaler Ausrichtung hat die Feuerprobe bestanden und gibt wichtige Impulse für die Modernisierung der Berufsausbildung, die realistisch und flexibel auf Bedingungen und Wandlungen auf dem europäischen Binnenmarkt vorbereitet.

IMPULSE FÜR DIE INTERNATIONALISIERUNG DER AUSBILDUNG

Die zusätzlichen Qualifizierungsmodule sind an Kompetenzen orientiert, die in der Gastronomie zwar gefragt, aber nicht in konventionelle Erstausbildungen integriert sind. Für die gesamte duale Berufsausbildung nimmt das Projekt der „kiezküchen“ eine Entwicklung vorweg, für die seit der



Traditionell sind Berufe in der Gastronomie Wanderberufe. Eurogastronomen sammeln Auslandserfahrungen bereits in der Ausbildung.

Novellierung des Berufsbildungsgesetzes der Weg geebnet ist: die Internationalisierung der Ausbildung. Abschnitte der Ausbildung können seit 2005 im Ausland absolviert werden, wenn es dem Ziel der Ausbildung dient. Die Eurogastronomen beweisen, dass es dem wichtigsten Ziel einer Ausbildung dient – dem sofortigen Berufseinstieg.

Was in europäischen Gasträumen und Küchen funktioniert, kann auch für andere Branchen wegweisend sein. Der Projektansatz – Mobilität, Sprachfähigkeit und Interkulturalität zu fördern – ist regional und auch international ungebunden. Für fast jedes Berufsfeld lässt sich im Zusammenhang mit dem Dienstleistungsaspekt eine zentrale Fremdsprache identifizieren. Für fast jedes Berufsbild ist es möglich, relevante Zusatzqualifikationen zu entwickeln, die nur im Ausland erworben werden können. Die Schlüsselqualifikation ist interkulturelle Kompetenz, da sie in allen Dienstleistungsberufen relevant ist und erfolgreiche Auslandsaufenthalte während der Ausbildung erst ermöglicht.

„AUF KEINEN FALL DEN MUND HALTEN“

In der Entwicklung der Englischkenntnisse setzen die „kiezküchen“ den Schwerpunkt auf Kommunikation. Von Anfang an wird den Jugendlichen klar gemacht, dass es darauf ankommt, sich ausdrücken und verständigen zu können. Deshalb lernen Eurogastronomen zunächst, Hemmungen beim Sprechen abzubauen. Wenn sie im Auslandspraktikum die Sprache auf sich gestellt anwenden und dabei täglich Fortschritte erkennen, ist das Lernerfolg und Motivation zugleich. „Was man in England auf keinen Fall tun sollte ist: den Mund halten.“ Mit dieser Erfahrung kam eine Junggastronomin zurück, die zu Beginn ihrer Ausbildung so schüchtern war, dass sie auf viele Mitmenschen abweisend wirkte.

Die Versuche, gemeinsam mit der IHK in Berlin oder mit der Berufsschule für das Gastgewerbe einen Standard für Englisch-Zusatzprüfungen zu entwickeln, blieben bisher ohne Erfolg. Die „kiezküchen“ haben deshalb eine eigene Prüfung entwickelt, die an allgemeinen Standards von Sprachprüfungen orientiert ist und mit einem Zertifikat bescheinigt wird. Sie entspricht dem Standard A2 der Association of Language Testers in Europe und ist in ihren Prüfungsgebieten an den Cambridge Standards ausgerichtet. Das bestätigt der Kooperationspartner der „kiezküchen“, die englische Totnes European School. Externe Prüfer stellen die Hofschule Berlin und das Hotel „Esplanade“ in Berlin.

IMPULSE FÜR DIE BENACHTEILIGTENFÖRDERUNG

Die Benachteiligung junger Menschen besteht häufig in Bildungsmängeln, die aus Schulverweigerung resultieren. Die Ursachen für diese Haltung sind unterschiedlich, das Ergebnis ist gleich – mit konventionellen Unterrichtsmethoden sind die jungen Leute nicht zu erreichen. Auslandsprak-

tika können helfen, dieses Dilemma zu überwinden und den Jugendlichen den methodischen Zugang zu Lerninhalten zu verschaffen. Beim Verlassen ihres gewohnten sozialen Umfelds erweitern sie in mehrfacher Hinsicht ihren Horizont. Sie lernen in interkulturellen Begegnungen mit unbekanntem Verhaltensmuster umzugehen und stärken ihre soziale Kompetenz durch die persönliche Erfahrung, fremd zu sein, sich aber Anerkennung selbst erarbeiten zu können. Bezugspunkt ist dabei immer der Beruf. Die Junggastronomen erwerben Spezialkenntnisse in landestypischer Küche und im Service und sind dabei selbst authentische Botschafter ihres Berufsstands und ihrer Herkunftsregion.

BILANZ DER ERSTEN EUROGASTRONOMEN

40 junge Menschen begannen im Jahr 2002 ihre Ausbildung. 21 von ihnen haben das Ausbildungsziel erreicht, 15 von ihnen im ersten Prüfungsdurchgang im Herbst 2005. Ein gutes Drittel der fertigen Eurogastronomen sind Frauen. 13 haben die Ausbildung abgebrochen, die übrigen haben die Prüfung verschoben oder das Programm ohne Abschluss verlassen. Das alles sind gute durchschnittliche Quoten in der außerbetrieblichen Berufsausbildung. Erstaunlicher ist ein weiteres Ergebnis: 18 von 24 der jungen Leute haben das zusätzliche Englisch-Zertifikat erhalten, überwiegend mit guten und sehr guten Ergebnissen. Nicht erstaunlich, sondern überwältigend fällt die Bilanz im wichtigsten Aspekt des Projekts aus, der Integration in den Arbeitsmarkt. Die Agentur für Arbeit Berlin Mitte, die das Projekt fördert, definierte die Erhöhung der Berufschancen als zentrales Projektziel. Ziel erreicht, dürfte unter dem Strich stehen. Mehr als 81% der Absolventen wurden in Beschäftigung vermittelt. Das ist eine Quote, die die Messlatte für nachfolgende Projekte hoch legt. Die Eurogastronomen kümmern das wenig, denn sie kochen oder servieren inzwischen dort, wo es ihnen Spaß macht. Mehrere Eurogastronomen haben sehr begehrte Arbeits- oder Ausbildungsplätze in der hochklassigen Berliner Gastronomie gefunden. Das gelingt mit Benachteiligten seltener. Einige Eurogastronomen arbeiten heute in der Schweiz und in Lateinamerika. „Ich fange schon an, in Englisch zu denken“, schreibt ein Eurogastronom aus Neuseeland ...

Im September 2006 haben 24 weitere junge Leute ihre Ausbildung begonnen. Insgesamt über 120 Jugendliche starteten in fünf Durchgängen von 2002 bis heute in die internationale Berufsausbildung, gefördert von der Agentur für Arbeit Berlin Mitte. Die Auslandspraktika im Projekt wurden aus dem Programm LEONARDO da Vinci finanziert. Rund 165 solcher Praktika hat das Team der „kiezküchen“ organisiert und begleitet. Ausbildungsort ist das „kiezküchen“-Restaurant „Cantina“ im Prenzlauer Berg in Berlin. Die kiez-küchen bilden in zehn Ausbildungsstätten in Berlin über 650 Jugendliche in gastronomischen und gastronomienahen Berufen wirtschaftsnah aus. ■