

RESTAURANT TRIFFT SCHULE



RE:PEAT

REGIONALE PRAXIS ERFOLGREICHER AUSBILDUNG IM TRANSFER

RE:PEAT

RE:PEAT IST EIN PROJEKT DER GILDE-WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG DETMOLD

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Europäische
Union

Zusammen.
Zukunft.
Gestalten.



Gefördert als JOBSTARTER plus-Projekt aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung und des Europäischen Sozialfonds.

WIE – WO – WAS

- **Wie** finde ich Fachkräfte?
- **Wo** finden mich Bewerber?
- **Was** muss ich tun, um wahrgenommen zu werden

Das sind die Fragen, die sich die Betriebe stellen.

- **Wie** finde ich meinen Traumberuf?
- **Wo** finde ich den passenden Ausbildungsbetrieb?
- **Was** muss ich tun, um einen Ausbildungsvertrag zu bekommen?

Das fragen sich aber auch die Jugendlichen.

RE:PEAT

unterstützt Sie mit Tipps für Jugendliche, Betriebe und zeigt Werkzeuge, beide Seiten zusammen zu führen.

MATCHING

- Betriebe und Jugendliche zusammenzubringen, Schwellenangst abbauen, Hürden überwinden, neue Türen öffnen, einfach mal etwas probieren.
- Jugendlichen fehlt manchmal einfach nur ein kleiner Schubs, manchmal ein wenig Phantasie oder sie können sich einfach nicht vorstellen, was alles in einer ganzen Branche für berufliche Möglichkeiten geboten werden.
- ...und seien wir mal ehrlich, ein Jugendlicher, der in einen Gastronomiebetrieb kommt, und dann ist da auch noch eine größere Veranstaltung, der ist da schon mal im Weg

Wir zeigen ein Format, da sind die Jugendlichen die Platzhirsche und hatten große Erfolge mit...



RESTAURANT TRIFFT SCHULE

Einladung

Montag, 20. November 2017 um 11:30 Uhr

Lunch der besonderen Art

Gastronomie und Schule lädt ein zum „lippischen Menu“



DIE AKTEURE

Schülerinnen und Schüler
Berufsfachschule Ernährung-Versorgungsmanagement



DIE UNTERSTÜTZER

Die Teams des

- Altstadt Hotel Arminius, Bad Salzuflen
- Best Western Plus Hotel Ostertor, Bad Salzuflen
- Hotel Lippischer Hof, Bad Salzuflen

Mit lippischen Köstlichkeiten aus den Häusern

- Handelshof Kanne, Detmold
- Brauerei Strate, Detmold
- Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen, Horn Bad Meinberg

In außergewöhnlicher Atmosphäre durch

- Infinity Events & Catering, Blomberg
- Deko Shop Bielefeld GmbH, Bielefeld

DIE AUSGANGSSITUATION



DIE VORBEREITUNGEN



WEITERE VORBEREITUNGEN



RE:PEAT

REGIONALE PRAXIS ERFOLGREICHER AUSBILDUNG IM TRANSFER

VORHER



NACHHER



IN DER KÜCHE

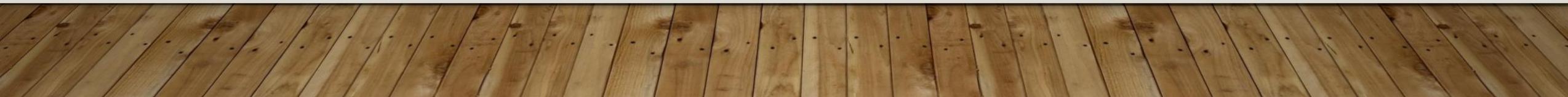
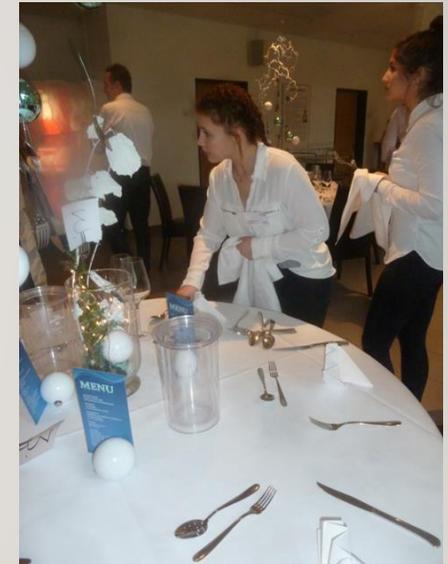


IN DER KÜCHE

Der junge Mann links im Bild hat nach der Veranstaltung seine Ausbildung zum Koch begonnen und wird nach seiner Abschlussprüfung in Wien kochen, eine echte Erfolgsstory!



TISCHLEIN, DECK DICH



TISCHLEIN, DECK DICH



HERZLICH WILLKOMMEN



HERZLICH WILLKOMMEN



AUF DIE TELLER



AUF DIE TELLER



Lippischer
Pickert



Creme-
Süppchen



Medaillons
Rahmwirsing



Spekulatius
Parfait

AUF DIE TISCHE



AUF DIE TISCHE



DANKE!



KONTAKT RE:PEAT



Projekt **RE:PEAT** GILDE | Wirtschaftsförderung
Bad Meinberger Straße 1 | 32760 Detmold
info@gildezentrum.de | Tel. 05231 – 9540 | www.ausbildung-lippe.de