

15.9.–19.09.2014:

Auswahl-/Informationsgespräche bei der Handwerkskammer Dortmund, Herr Wojcik

29. & 30.09.2014:

2 Unterrichtstage Theorie im Haus der Vielfalt durch die Bäckerfachschule

27.–31.10.2014:

5 Unterrichtstage Praxis in Olpe in der Berufsfachschule inkl. Übernachtung

03.–28.11.2014:

5 Tage betriebliche Qualifizierung in einer Bäckerei in der Region Dortmund; die Terminabstimmung findet individuell statt; organisiert durch die Bäckerfachschule

01. & 02.12.2014:

2 Unterrichtstage Theorie im Haus der Vielfalt durch die Bäckerfachschule

03.12.2014:

1 Tag Abschlussgespräch und Ausgabe der Teilnahmebescheinigungen bei der Handwerkskammer in Dortmund

Für die Organisation und Ausgabe der Qualifizierungsgutscheine IQ:

Andreas Wojcik
Handwerkskammer Dortmund
Projekt »Integration durch Qualifizierung«
Ardeystr. 93, 44139 Dortmund
Tel.: 0231-5493-450, Fax: 0231 -5493-513
andreas.wojcik@hwk-do.de



Für die Inhalte der Bäckerqualifizierung und die betrieblichen Kontakte:

Direktor Leo Trumm
Erste Deutsche Bäckerfachschule e.V., Olpe
Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee
Tel.: 02761-63507, Fax: 02761-63653
trumm@baeckerfachschule.de



Für den Kontakt und die sozialpädagogische Betreuung:

Vorsitzende RosaLyn Dressman
African Tide Union e. V.
Beuthstr. 21, 44147 Dortmund
Tel.: 02309-2019980
rosa@africantide.com



Für das Haus der Vielfalt:

Fatma Karacakurtoglu
VMDO e. V. Dortmund
Beuthstr. 21, 44147 Dortmund
Tel.: 0231-286-78240
f.karacakurtoglu@vmdo.de



Herausgeber:

Westdeutscher Handwerkskammertag
Sternwartstraße 27-29 | 40223 Düsseldorf
Rolf Göbels: T 0211 3007-700
E rolf.goebels@handwerk-nrw.de



IQ-Modellprojekt Qualifizierung

Fachhelferqualifizierung im Bäckerhandwerk für Menschen mit Migrationshintergrund

Infoveranstaltung am 28.08.2014, 15.00 Uhr
im Haus der Vielfalt, VMDO e.V., Dortmund,
Beuthstraße 21, 44147 Dortmund

Das Netzwerk IQ wird gefördert durch:



INHALT

- Verknüpfung von beruflicher Qualifizierung in Theorie und Praxis
- Vermittlung von betrieblichen Kontakten und Beschäftigungsmöglichkeiten
- Begleitung und Coaching
- fachsprachliche Unterstützung
- sozialpädagogische Betreuung
- Finanzierungsmöglichkeit über den Qualifizierungsgutschein IQ
- Qualifikation: Fachhelfer/in im Bäckerhandwerk in Form einer Teilnahmebescheinigung
- danach: Möglichkeit zur Beschäftigung als Fachhelfer/in in Bäckereien mit der Perspektive Gesellen- und Meisterprüfung

Das Förderprogramm »Integration durch Qualifizierung« zielt auf die nachhaltige Verbesserung der Arbeitsmarktintegration von Erwachsenen mit Migrationshintergrund ab. Daran arbeiten bundesweit regionale Netzwerke, die von Fachstellen zu migrationsspezifischen Schwerpunktthemen unterstützt werden. Das Programm wird gefördert durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales, das Bundesministerium für Bildung und Forschung und die Bundesagentur für Arbeit.

Mehr über den Aufbau des Netzwerks, die Partner und Aktivitäten bundesweit: www.netzwerk-iq.de

TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN



- Migrationshintergrund
- mindestens 25 Jahre alt
- möglichst mit beruflicher Erfahrung im Bäckerhandwerk und/oder einer im Ausland erworbenen Qualifikation als Bäcker/in
- Interesse an einer Beschäftigung als Fachhelfer/in im Bäckerhandwerk mit Perspektive auf die Gesellen- und Meisterprüfung
- zeitliche Möglichkeit zur Teilnahme
- Aus aufenthaltsrechtlichen oder gesundheitlichen Gründen darf einer Teilnahme nichts im Wege stehen.
- Es dürfen keine Einwände seitens der Bundesagentur für Arbeit vorliegen (bei Leistungsempfängern)
- Förderung durch den Qualifizierungsgutschein IQ ist dann möglich, wenn keine alternativen Finanzierungswege existieren

INHALTE

Theorie:

- Begriffsbestimmungen: Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren
- Kleine Rohstoffkunde
- Maschinenkunde
- Qualitätsmerkmale und -kontrolle

Praxis:

- Übungen mit Weizenteig:
Rund- und Langwirken, Flechten
- Herstellen von Weizenbroten:
Baguettes, Toastbrot, Ciabatta, Sonntagsbrot
- Herstellen von Weizenbrötchen:
Rosenbrötchen, Kaiserbrötchen, Saatenbrötchen, Schnittbrötchen
- Herstellen von Weizenmischbroten:
Vorteig und Sauerteig, Münsterländer
- Herstellen von Roggenmischbroten:
Paderborner, Holzofenbrot
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen:
Müribeteiggebäcke, Plundergebäcke, Blätterteiggebäcke
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen:
Biskuitböden und deren Weiterverarbeitung
Amerikaner
- Herstellen von diversen Desserts
- Herstellen von diversen Snacks und kleinen Gerichten