



Kaufmännische und Gewerbliche Berufsfachschule EPCA

Erste Bilanz des neuen dual-mixten
Ausbildungsgangs Bäcker/in-Konditor/in



Medienkonferenz / März 2022

EPCA

2

Hauptgründe der verschiedenen Partner für die Lancierung einer dual-mixten Ausbildung

- ▶ Umkehrung des Trends bei den Schülerzahlen
- ▶ Steigerung der Attraktivität des Berufes
- ▶ Aufwertung des Berufsfelds Gastronomie
- ▶ Beruhigung der Eltern angesichts der herausfordernden Arbeitszeiten
- ▶ Erleichterung des Übertritts von der obligatorischen Schule in die Arbeitswelt

Medienkonferenz / März 2022

EPCA

3

Hauptgründe der verschiedenen Partner für die Lancierung einer dual-mixten Ausbildung

- ▶ Vereinbarkeit Familie – Beruf
- ▶ Unterstützung der Berufsbildner durch besser vorbereitete Lernende
- ▶ Hilfeleistung für die verschiedenen Akteure
- ▶ Schutz der Jugendlichen, die einen Beruf mit Nachtarbeit erlernen

4

Grundsätze für unsere Berufsfachschulen

- ▶ Lösung, um die Schülerzahlen im Berufsfeld Gastronomie zu erhöhen
- ▶ Das Vollzeitjahr an der Berufsfachschule ersetzt ein Standardjahr der dualen Ausbildung
- ▶ Inhaltlichen Mehrwert bieten
- ▶ Lernende, die sich für diesen Weg entscheiden, absolvieren das 2. und 3. Jahr im Standardbildungsgang
- ▶ Prozessorientierte, interdisziplinäre Aktion
- ▶ Die Ausbildung muss den Anforderungen der Fachleute gerecht werden

5

Bilanz des vergangenen und des laufenden Schuljahres

- ▶ Gemeinsame Bestrebung: Walliser/innen (wieder) zu motivieren, sich in den Dienst des Walliser Tourismus zu stellen
- ▶ Die Formel begeistert Jugendliche und ihre Eltern

6

Statistiken

Schülerzahlen 1. Jahr, im September

	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Koch/Köchin 1, duale Ausbildung	32	27	33	38	23
Koch/Köchin 1, dual-mixte Ausbildung	-	-	-	-	18
Restaurationsfachmann/-frau 1, duale Ausbildung	17	9	12	14	15
Restaurationsfachmann/-frau 1, dual-mixte Ausbildung	-	-	-	-	12
Hotel-Kommunikationsmann/-frau, duale Ausbildung	14	13	8	-	-
Hotel-Kommunikationsmann/-frau, dual-mixte Ausbildung	-	-	-	20	18

7

Leitung der neuen Ausbildung

- ▶ Verstärkte Partnerschaft mit den Lehrbetrieben
- ▶ Einsetzen einer Arbeitsgruppe aus Berufsbildnern, Lehrpersonen, Berufskommissären und Vertretern von Verbänden

Medienkonferenz / März 2022

EPCA

8

Interreg-Austausch mit dem Aostatal



Erster Austausch in Aosta



Workshop mit Eddy Baillifard

EPCA

9

Erfahrungsberichte von zwei Lehrbetrieben



Restaurant «Le Soleil», Dugny



Chandolin Boutique Hôtel

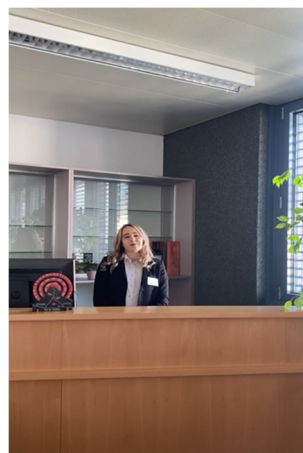
EPCA

10

Erfahrungsberichte von zwei Lernenden



Noé Savioz
Restaurationsfachmann



Alizée Alvarez
Hotel-Kommunikationsfrau

EPCA

Beschreibung der dual-mixten Ausbildung an der Berufsfachschule

- ▶ 26 Wochen in der Berufsfachschule
- ▶ Spezifische Workshops mit externen Referenten
- ▶ Zwei Praktika im Betrieb (2 x 5 Wochen)
- ▶ Zusätzliche Praktika möglich
- ▶ Austausch mit der Hotelfachschule Aosta
- ▶ Bestrebungen zur Schaffung von Synergien mit dem Oberwallis
- ▶ Überbetriebliche Kurse nach Ausbildungsplan

Neuheit für 2022-2023: eine dual-mixte Klasse Bäcker-Konditoren in der Berufsfachschule

- ▶ Gesetzliche Auflagen eingehalten

Nachtarbeit in den Produktionsberufen

Da produktionsbedingt wesentliche Teile der Ausbildung nur während der Nacht vermittelt werden können, sind folgende Ausnahmen an höchstens 5 Nächten bezüglich Nachtarbeitsverbot pro Woche möglich:

ab dem vollendeten	Arbeitsbeginn frühestens um 4.00 Uhr
16. Altersjahr:	vor Sonn- und Feiertagen frühestens um 3.00 Uhr
ab dem vollendeten	Arbeitsbeginn frühestens um 3.00 Uhr
17. Altersjahr:	vor Sonn- und Feiertagen frühestens um 2.00 Uhr

Achtung: Gemäss Art. 45 Abs. 1 der Verordnung zum Arbeitsgesetz (ArGV 1) ist regelmässig wiederkehrende Nachtarbeit nur bei einer ärztlich bescheinigten Eignung für Nachtarbeit möglich. Die Kosten für die medizinische Untersuchung sind vom Arbeitgeber zu tragen (Art. 12 Abs. 3 ArGV 5).

- ▶ Planung 1. Jahr

Haben Sie Fragen?

EPCA