



Schloss Zinneberg

Schloss Zinneberg
Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung
Zinneberg 3, 85625 Glonn

- Heilpäd. Heim f. Mädchen / junge Frauen
 - Heilpäd. Tagesstätte
 - Kinderkrippe „Guter Hirte“
 - Berufsqualifizierungsmaßnahmen
 - Vorberufliches Förderprogramm FLLAPS
 - Mittel- und Berufsschule
 - Offene Ganztageschule
 - Jugendsozialarbeit an Schulen
 - Dienststelle Flexible Jugendhilfe
 - Krisenintervention
 - Sozialpäd. Fördergruppe
 - Außenstelle München - St. Gabriel/Solln
- Ausbildungsbereich

*Voll im Bild,
Leben in Fülle*



Ausbildungsbereich
Berufsfelder Hauswirtschaft/ Koch/ Hotel- u. Gaststättengewerbe/ Pflege



TÜV Zertifiziert



Eine Einrichtung der
Schwestern vom Guten Hirten

Eine Einrichtung mit Qualität

Eine weltweite Ordensgemeinschaft und
NGO mit Beraterstatus beim Wirtschafts
und Sozialrat (ECOSOC) der UN

Schloss Zinneberg

Gliederung

1. Schloss Zinneberg - einst und heute	Seite 3
2. Leitbild	Seite 4
3. Grundsatz Inklusion und Partizipation	Seite 5
4. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung	Seite 6
5. Ausbildungsbereiche	Seite 6
6. Personenkreis, an den sich das Angebot richtet	Seite 6
7. Zielsetzungen und Ausbildungsinhalte	Seite 7
8. Räumliche Gegebenheiten	Seite 9
9. Methodische Vorgehensweisen	Seite 10
10. Struktur der Ausbildung	Seite 11
11. Weitere Pluspunkte	Seite 12

„Nachhaltig-
keit“

„Zusammen-
arbeit“



1. Schloss Zinneberg – einst und heute

Die Hilfe für Kinder und Jugendliche hat auf Schloss Zinneberg eine lange Tradition. Über 80 Jahre ist es her, dass dort ein Heim für Mädchen gegründet wurde. Das ursprüngliche Anliegen, engagierte Hilfe anzubieten, ist geblieben – **die Formen haben sich geändert**. Heute stellt sich Schloss Zinneberg als ein differenziertes Kinder- und Jugendhilfesystem für Jungen & Mädchen, sowie junge Erwachsene dar. Im Einzelnen umfasst das Angebot

- ◆ ein heilpädagogisches Heim für Mädchen und junge Frauen mit unterschiedlichen Wohngruppen/-formen
- ◆ eine heilpädagogische Tagesstätte mit dem Schwerpunkt Familien- und Umfeldarbeit
- ◆ eine Krisenintervention
- ◆ Jugendsozialarbeit an Schulen an verschiedenen Standorten
- ◆ verschiedene Schulzweige
 - ◆ Staatlich anerk. priv. Förderzentrum
Förderschwerpunkt emotionale und soziale Entwicklung
 - ◆ Offene Ganztageschule
 - ◆ Staatlich anerk. priv. Berufsschule
Förderschwerpunkt soziale und emotionale Entwicklung
 - ◆ Berufsvorbereitungsjahr (BVJ); Bäckereifach/Hauswirtschaft/, Gartenbau; Pflegedienste/Gastronomie und EDV/Verkauf
 - ◆ Fachklassen
- ◆ Verschiedene Ausbildungsrichtungen
- ◆ Berufsqualifizierungsmaßnahmen (BQM)
- ◆ FLLAPS = Fachwissen, Lebens- und Lernpraxis, Arbeitshaltungen, Persönlichkeitsförderung, Schlüsselqualifikation. Ein berufliches Förderprogramm für junge Menschen mit psychosozialen Problemen zur Eingliederung in die Berufswelt
- ◆ Dienststelle Flexible Hilfen mit unterschiedlichen Angebotsformen
- ◆ Soziale Gruppenarbeit
- ◆ Kinderkrippe „Guter Hirte“
- ◆ Außenstelle München/ St. Gabriel, Einrichtung für Mutter und Kind

Träger der Einrichtung sind die **Schwestern vom Guten Hirten**. Mit einem großen Stab von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wirkt die Gemeinschaft weltweit derzeit in 73 Ländern, davon in Deutschland mit 18 Niederlassungen. Es geht um fachliches und persönliches Engagement, um auf vielfältige Weise Lebenssituationen und Problemlagen von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen zu begegnen. Kinder- und Jugendhilfe in Schloss Zinneberg ist Teil dieses weltweiten Netzwerkes der Hilfe.

Der Auftrag, dem sich die Schwestern vom Guten Hirten als Träger der Einrichtung Schloss Zinneberg und alle Mitarbeiter/Innen stellen, **„Einen Menschen zu retten ist mehr wert als die ganze Welt“**, ist der Impuls für diese Maßnahme.

„Individuelle
Förderung“

„Auf
Augenhöhe“

2. Leitbild

Fachlich qualifiziertes und menschlich engagiertes Arbeiten in der Sorge um Menschen braucht eine gemeinsame Ausrichtung. Die Schwestern vom Guten Hirten und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Deutschland orientieren sich an einem Leitbild, das wie ein „roter Faden“ zu sehen ist. Er ist der Maßstab für alltägliches Handeln in den Einrichtungen und so auch auf Schloss Zinneberg. Das Leitbild geht auf die Ordensgründerin **Maria Eufrosia Pelletier** (1796 - 1868) zurück, die ausgehend von ihrem Leitgedanken – „Ein Mensch ist mehr wert als die ganze Welt!“ – Wert legte auf eine Kultur in den Häusern der Schwestern vom Guten Hirten, die von 7 Grundsätzen geprägt sein soll:

1. Wir bauen unser Wirken auf ein Gottesbild, das **Gott als den Schöpfer und Freund des Lebens** sieht. Das bedeutet, dass wir den/die Einzelne in seiner/ihrer **Würde und Einzigartigkeit** sehen und darauf vertrauen, dass jeder/jede eine unverwechselbare Aufgabe in dieser Welt hat.
2. Wir orientieren uns am **Christusbild des Guten Hirten**. Seine Liebe wollen wir erfahrbar und sichtbar machen - durch unsere fachlich hoch qualifizierten Konzeptionen und Programme, durch unser Zusammenwirken als Dienstgemeinschaft, durch spezielle religiöse Angebote.
3. Wir setzen uns ein zum **Heil des Menschen**, d.h. unser Wirken orientiert sich an der Ganzheitlichkeit des Menschen.
4. Wir schaffen und erhalten in unseren Einrichtungen Strukturen, die den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern **Orientierung geben und Hilfe** sind, die jeweilige Aufgabe optimal zu erfüllen. Beispiele hierfür sind geregelte Zuständigkeiten, Qualitätsmanagement, etc.
5. Der/die einzelne Mitarbeiter und Mitarbeiterin soll die Möglichkeit haben, sich mit ihrer **Sach- und Fachkompetenz** eigenverantwortlich einzubringen. Das bedeutet, dass jeder/jede sich ihrer Verantwortung bewusst sein und das eigene Handeln auf optimale Zusammenarbeit abstimmen muss.
6. Unser Wirken orientiert sich an **Zeit und Situation**, d.h. wir haben Aug und Ohr am Puls der Zeit und überprüfen unser Wirken und unsere Methoden regelmäßig.
7. Wir achten in unseren Einrichtungen auf eine gute, wertschätzende Atmosphäre. Sie soll geprägt sein von **Freude, Solidarität und Verständnis** füreinander, gegenseitigem Vertrauen und Dankbarkeit als besonderer Ausdruck der Wertschätzung.

„Lebenswelt-
orientierung“

„Prinzip
Verantwortung“

3. Grundsatz Inklusion und Partizipation

Das Leitprinzip „Ein Mensch ist mehr wert als die ganze Welt!“ ist Ausgangspunkt unseres professionellen Handelns. Die mit diesem Leitprinzip verbundene unbedingte Forderung, die Achtung der **Würde des Menschen und die Wertschätzung** jedes Einzelnen in den Mittelpunkt zu rücken, ist für uns als Dienstgemeinschaft sowohl leitend im Umgang mit den uns anvertrauten Kindern und Jugendlichen als auch untereinander. Hierin begründet sind der **Inklusionsansatz** und die Forderung im Alltag, diesen erfahrbar zu machen.

Die Vielfalt von Menschen, ihre Stärken, Fähigkeiten, ihre Begrenzungen und Einschränkungen, Lebensentwürfe, Sehnsüchte und Hoffnungen spiegeln die Chance von „**Leben in Fülle**“. Das Leitbild unseres Hauses verweist darauf. Es orientiert sich u.a. am urchristlichen Bild des Guten Hirten, der auf dieses Leben in Fülle verweist (Joh.10,10). Es ist keine abgehobene Position, die damit letztlich gemeint ist, **keine „Exklusiv-Form“** menschlichen Lebens, die Ausgrenzung impliziert.

Es ist die **Forderung und Herausforderung**, Menschenleben in seiner Einzigartigkeit zu erkennen, in all seinen lebensweltlichen Bedingungen und Bezügen zu respektieren und zu gestalten. Das bedeutet außerdem, sensibel zu sein für Barrieren, die Ausgrenzung in jeder Form bedingen und Mut und Ideen zu entwickeln, diese zu überwinden. Es geht darum, so zu denken und zu handeln, dass **Würde und Wertschätzung** jene Einheit bilden, die erst **Vielfalt und gegenseitige Bereicherung und Weiterentwicklung** ermöglicht.

Auf diesem Wertefundament erachten wir Inklusion als das Recht von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen entsprechend ihrer persönlichen und im Wechselspiel der verschiedenen Lebensbezüge, in denen der/die Einzelne steht Situation gefördert und begleitet zu werden. Unsere Konzeptionen und Programme sowie unsere Auffassung von Bildungsvermittlung stellen somit für sich eine **spezifische Form heilpädagogischer und therapeutischer Begleitung** dar, ganzheitlich ausgerichtet und „mitten im Leben“ – und darauf ausgerichtet, dass der/die Einzelne selbst zum Träger wird des Wertes gegenseitiger Wertschätzung und sich ergänzender Bereicherung!

Partizipation ist das Prinzip, den uns anvertrauten Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen „**auf Augenhöhe**“ zu begegnen. Das bedeutet, ihr Recht selbstverständlich wahrnehmen zu können, sich in das Alltagsgeschehen einzubringen mit ihren Ideen, Bedürfnissen, Werte und ihrer Verantwortung. Partizipation fängt nicht erst ab einem bestimmten Alter an. Es geht immer darum, Menschen in ihren **Bedürfnissen**, ihrer **Individualität** wahrzunehmen, ernst zu nehmen und ihnen möglichst viele Tätigkeitsspielräume zu schaffen, wo sie sich erproben und bewähren können. Obgleich der Entwicklungsstand der Einzelnen berücksichtigt werden muss, die individuellen Möglichkeiten - ausschlaggebend ist immer, das Überzeugtsein, dass jeder Mensch über ein Potential von **Ressourcen** und die Fähigkeit zur Verantwortungsübernahme besitzt. Unsere **Unternehmenskultur** hat den Anspruch, geprägt zu sein von Authentizität in der Kommunikation, Transparenz im Handeln, Vertraulichkeit in den Beziehungen und **Sicherheit für jeden**.

In verschiedenen **Gremien**, wie z.B. Jugendrat und Jugendforum in den Wohngruppen, Azubigespräch und Azubikonferenz in der Ausbildung, Gruppenkonferenzen, Einzelgespräche oder das Schulforum bieten Möglichkeiten dazu. **Aktionen**, wie Streitschlichterkurs, Training für Zivilcourage oder Übungen im Sozialparcours sind zusätzliche Hilfen, partnerschaftliches Verhalten, Konfliktlösungsstrategien, Kooperationsformen und Selbstreflektion einzüben. Spezielle Flyer und Aushänge machen die Jugendlichen auf AnsprechpartnerInnen in der Einrichtung aufmerksam bei Fragen, Sorgen, Probleme. Auch externe Adressen, wie Kinderschutzbund, Heimaufsicht, örtliches Jugendamt sind hier aufgeführt

„Wertorientierung“

„Lebensfreude“

Schloss Zinneberg

Konzeption

4. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung

Das **Prinzip der Dienstgemeinschaft** fordert jeden Mitarbeitenden in Schloss Zinneberg auf, in einem klar umrissenen Tätigkeitsbereich zum Wohl der jungen Menschen zu wirken. Teamarbeit bzw. Kooperation zwischen Bereichen und Personen erachten wir als angemessenste Formen für eine zielorientierte gemeinsame Arbeit. Ausgangspunkt dafür ist das personale Beziehungsangebot, das von den engagierten und fachkompetenten MitarbeiterInnen ausgeht. Die Zusammenarbeit wird getragen von der **Verantwortungsbe- reitschaft und -fähigkeit** sowie der Zuverlässigkeit jedes Einzelnen.

Um den pädagogischen Auftrag zu sichern und zeit- und situationsgerecht weiterzuentwickeln, nehmen neben der „direkten Arbeit“ mit den Kindern und Jugendlichen Teamgespräche, Konferenzen sowie interne und externe Weiterbildung einen wichtigen Raum ein.

Die Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung Schloss Zinneberg arbeitet nach einem Qualitätsmanagementsystem, das sich an **DINENISO 9001 orientiert**. Durch Verfahrens- anleitungen und Arbeitsanleitungen, die sich sinnvoll aus der Realität ergeben, werden Abläufe transparenter, Kompetenzen geklärt, pädagogische Kernprozesse gesichert und die Zusammenarbeit erleichtert. Jede(r) Mitarbeiter/In und jeder Arbeitsbereich ist in den **Qualitätsmanagementprozess** der Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung Schloss Zinneberg einbezogen.

Wir arbeiten nach den aktuell gültigen gesetzlichen Vorgaben. Unser Ausbildungsbereich basiert auf Leistungs- und Qualitätentwicklungsvereinbarungen, die mit der Agenutr für Arbeit bzw. einer Entgeltkommission vereinbart und regelmäßig überprüft werden. Schloss Zinneberg ist zugelassener Träger nach dem Rech der Arbeitsförderung, zugelassen durch TÜV Süd Management Service GmbH. In diesem Rahmen unterziehen wir uns regelmäßigen Audits zur Überprüfung unserer Qualität.

Wir sehen in den zuständigen Jugendämtern, Arbeitsagenturen und anderen Behörden, die mit unserer Arbeit verbunden sind, unsere **Partner** im Bemühen, Jugendlichen Zukunftsperspektiven zu eröffnen. Neben der Zusammenarbeit mit anderen Einrichtungen ist ein wichtiges Instrument die **Öffentlichkeitsarbeit**. Diese hat das Ziel das soziale Umfeld als auch weitere Bevölkerungskreise für die Problembereiche der jungen Menschen zu sensibilisieren.

5. Ausbildungsbereiche

Angeboten werden die Ausbildungsrichtungen:

- HauswirtschafterIn
- FachpraktikerIn für Hauswirtschaft
- Koch/Köchin
- Beikoch/köchin
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen

Für **externe Azubis** muss eine Genehmigung durch die Agentur für Arbeit vorliegen, der ein Eignungstest vorausgeht bei der Agentur durch deren psychologischen Fachdienst. Kostenträger ist die Agentur für Arbeit.

Für **Azubis**, die **stationär** in unseren Wohngruppen untergebracht sind, ist der Kostenträger das Jugendamt. Grundlage ist hierfür eine Entgeltvereinbarung mit der Entgeltkommission Südbayern. Der Genehmigung liegt i.d.R. die Feststellung des Bedarfes im Hilfeplan zugrunde.

„Situations-
orientierung“



TÜV Zertifiziert

„Ressourcen-
orientierung“

6. Personenkreis, an den sich das Angebot richtet

Eine Aufnahme kommt vor allem in Betracht, wenn es sich um junge Menschen mit **Problemen im psychosozialen Bereich** handelt, die mit der Ausbildung in einem „Normalbetrieb“ überfordert wären, sondern einer intensiven Begleitung und Förderung bedürfen. Diese Problemlage kann sich unterschiedlich äußern, wie z.B. in Form von sozialen Ängsten, ungünstiger Umgang mit Konflikten, nicht entwicklungsgemäße Verhaltensweisen in unterschiedlichen Situationen (z.B. Schwierigkeiten im Umgang mit Nähe und Distanz), mangelnde Leistungsmotivation, Lernbehinderung, Prüfungsangst. Es können auch junge Menschen mit leichter körperlicher Behinderung aufgenommen werden.

7. Zielsetzungen und Ausbildungsinhalte

Grundsätzliche Zielsetzung

Ausgehend von der Einrichtungsphilosophie geht es bei jedem Angebot auf Schloss Zinneberg grundsätzlich um folgende Zielsetzungen, auf denen alle inhaltlichen Ziele aufbauen.

- ◆ Förderung der individuellen Persönlichkeitsentfaltung
- ◆ Vermittlung von Wertschätzung, Toleranz, Solidarität,
- ◆ Entwicklung der Fähigkeit zu kompetenter Alltagsbewältigung
- ◆ Entwicklung eines verantwortlichen Umgangs mit sozialen Beziehungen
- ◆ Entwicklung des Verständnisses, dass grundsätzliche Freude an Arbeit und Leistung untrennbar mit persönlicher Zufriedenheit verbunden ist
- ◆ Ermöglichung eines bestmöglichen Bildungsabschlusses
- ◆ Entwicklung von Verantwortung gegenüber Schöpfung/Umwelt und Gesellschaft

Die oben genannten grundsätzlichen Zielsetzungen konkretisieren sich in den Ausbildungsbereichen wie nachfolgend aufgeführt. Die Ausbildungsinhalte orientieren sich an den aktuellen Rahmenlehrplänen der einschlägigen Berufsbildungsämter (IHK bzw. Amt für Landwirtschaft und Forsten) und den dazu entsprechenden Verordnungen der zuständigen Regierungen.

Es gilt zu beachten, dass wir die Vermittlung der Ausbildungsinhalte immer im Zusammenhang mit der **spezifischen Situation des jungen Menschen** sehen. D.h. dass die Ausbildung in unserer Einrichtung sich an den Lern-, Leistungs-, und Sozialisationsdefizite der jungen Menschen orientiert, dabei aber gleichzeitig alle Fördermöglichkeiten ausschöpft, damit sie den **Anforderungen des öffentlichen Arbeitsmarktes** gerecht werden und ihre Existenz ausreichend sichern können. Nachhaltige Förderung und Ausbildung ist unser oberstes Gebot.

Spezifische Zielsetzungen und Lerninhalte für die einzelnen Berufsgruppen:

Ausbildung zum/zur HauswirtschafterIn

- ◆ Erkennen betrieblicher, wirtschaftlicher und sozialer Abläufe und der Notwendigkeit von Arbeitsorganisation

- ◆ Erfassen betrieblicher, marktwirtschaftlicher und sozialer Zusammenhänge und Beziehungen
- ◆ Kennenlernen des Bedarfs und der Ansprüche von zu betreuenden Personen
- ◆ Bewerten und nutzen können von Fachinformation für die betriebliche Arbeit
- ◆ Erlernen der verschiedenen Anforderungen und Komponenten hauswirtschaftlicher Versorgung bzw. Speisenzubereitung und Service
- ◆ Erlernen des Pflegens und Reinigen von Räumen sowie deren Gestaltung, Erlernen der Reinigung von Textilien und Pflege derselben
- ◆ Erlernen der sachgerechten Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- ◆ Erfassen betrieblicher Geschäftsvorgänge
- ◆ Beurteilen und Planen können von Betriebseinrichtungen
- ◆ Beherrschen personenzentrierter Gesprächsführung
- ◆ Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote kennenlernen
- ◆ Wissen und Anwenden von Qualitätssicherungssystemen und Kalkulation und Abrechnung von Leistungen

Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/In für Hauswirtschaft

- ◆ Vermittlung v. grundlegendem Wissen & Fertigkeiten im Bereich Verpflegung & Service
- ◆ Vermittlung v. grundlegendem Wissen & Fertigkeiten im Bereich Hausreinigung & Service
- ◆ Vermittlung v. grundlegendem Wissen & Fertigkeiten im Bereich Textilreinigung & Service

Ausbildung zum/zur Koch/Köchin und Beikoch/Beiköchin

- ◆ Kennenlernen von Arbeits- und Tarifrecht
- ◆ Kennenlernen des Aufbaus und der Organisation des Ausbildungsbetriebes
- ◆ Erlernen sicherheitsrechtlicher Bestimmungen und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
- ◆ Kennenlernen von Umweltschutzmaßnahmen
- ◆ Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- ◆ Erlernen des Einsatzes von Geräten, Maschinen, Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- ◆ Erlernen von Hygienevorschriften
- ◆ Kennenlernen des Küchen- und Servicebereiches; Erlernen von Büroorganisation und -kommunikation
- ◆ Erlernen von Warenwirtschaft, Werbung und Verkaufsförderung; Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- ◆ Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- ◆ Herstellen von Suppen und Soßen
- ◆ Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren; Verarbeiten von Fleisch und Innereien; Verarbeiten von Wild und Geflügel
- ◆ Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- ◆ Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern; Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- ◆ Herstellen von Süßspeisen

Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe

- ◆ Kennenlernen der möglichen Einsatzbereiche, wie Hotel und Gaststätten, Jugendherbergen, Cafes, Catering-Firmen, Kantinen, Systemgastronomie
- ◆ Erwerb von Kenntnissen im Arbeits- und Tarifrecht
- ◆ Kennenlernen des Aufbaus und Organisation des Ausbildungsbetriebes

„Würde und Wertschätzung“

„Tradition“

- ◆ Erwerb von Kenntnissen in den Bereichen Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie Umweltschutz
- ◆ Erwerb von Handlungsfähigkeit im Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- ◆ Erwerb von Kenntnissen und Handlungsfähigkeit hinsichtlich des Einsatzes von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Arbeitsorganisation
- ◆ Wissen um einschlägige Gesetze, wie Hygienevorschriften, Datenschutz und deren Umsetzung am Arbeitsplatz wie Hygienemanagement, Führung von Kundendateien
- ◆ Erwerb von Fähigkeiten im Küchenbereich, wie Produkte auf Beschaffenheit und Verwendungsmöglichkeit prüfen, Zubereiten einfacher Speisen, Anrichten von Speisen, Produktpräsentation
- ◆ Erwerb von Handlungsfähigkeit im Service, wie Anreichen von Speisen, Bedienen von Gästen, bei Menübesprechung mitwirken, Herrichten und Pflege von Gästezimmern
- ◆ Handlungsfähigkeit im Umgang mit Gästen und Kunden
- ◆ Kenntnisse im Bereich Warenwirtschaft, Werbung und Verkaufsförderung

Ausbildung zum/zur FachpraktikerIn für personale Dienstleistungen

- ◆ Kennenlernen der Einsatzbereiche in diesem Berufsfeld, wie z.B. Altenheime, Seniorenzentren, ambulante Dienste
- ◆ Erkennen betrieblicher, wirtschaftlicher und sozialer Abläufe und der Notwendigkeit von Arbeitsorganisation, wie Einkäufe, Warenwirtschaft,
- ◆ Einsatz von Maschinen und Gebrauchsgütern, Umweltschutz, Hygienemanagement, Gesetze und Vorschriften;
- ◆ Erwerb grundlegender Kenntnisse im Bereich Haushalt und Verpflegung, wie Erlernen des Zubereitens einfacher Speisen, Reinigen und Pflegen von Räumlichkeiten und Textilien
- ◆ Erwerb von Kenntnissen und Handlungsfähigkeit im Bereich Kosmetik und Körperpflege, wie z.B. beurteilen und reinigen von Haut, Handpflege, Ernährungsverhalten
- ◆ Erwerb von Service- und Sozialkompetenz; hierzu zelt auch das Wissen um die Notwendigkeit des Kennenlernen von Bedarf und Ansprüche von zu betreuenden Personen; Mitwirken bei der Gestaltung von Räumen und Wohnräumen, Teamfähigkeit, Servieren von Speisen und Getränken, Anreichen von Speisen
- ◆ Erwerb von Kenntnissen und Handlungsfähigkeit im Bereich Gesundheit und Prophylaxe wie z.B. Fördern von Mobilität, Unterstützen der individuellen Interessenförderung bei den zu betreuenden Personen, Gesundheitslehre
- ◆ Bewerten und nutzen können von Fachinformation für die betriebliche Arbeit
- ◆ Beherrschen personenzentrierter Gesprächsführung
- ◆ Wissen und Anwenden von Qualitätssicherungssystemen und Kalkulation und Abrechnung von Leistungen

Diese Ausbildungsziele werden weiter differenziert in einem **einrichtungsspezifischen Ausbildungsplan für jede Berufssparte, der sich an der Situation des einzelnen und der Lerngruppe orientiert.**

„Innovation“

„Solidarität“

8. Räumliche Gegebenheiten

Die verschiedenen Arbeitsbereiche sind nach **modernen Gesichtspunkten** und für einen reibungslosen bzw. **realitätsnahen Arbeitsablauf** notwendigen Bedingungen gestaltet. So steht für die Ausbildung zur/zum **HauswirtschafterIn bzw. FachpraktikerIn HW** ein eigener Lehrhaushalt mit Küche, Textilpflegebereich etc., Beete für den Anbau von Blumen und Gemüse sowie weitere interne Einsatzmöglichkeiten in Großküche, Textilpflege- und Servicebereich, der betrieblichen Mensa sowie im Bereich Hauswesen-Organisation zur Verfügung.

Die Ausbildung zum/zur **Koch/Köchin und Beikoch/Beiköchin** erfolgt in der zentralen Großküche.

Die Ausbildung zur **Fachkraft im Gastgewerbe** findet u.a. in der hauseigenen Mensa statt, sowie bei Veranstaltungen in den Gastzimmern und historischen Räumlichkeiten von Schloss Zinneberg.

Die Ausbildung zum/zur **FachpraktikerIn für personale Dienstleistungen** nutzt einen Pflegedienstraum, einen Floristik-, Haustechnik- und Textilpflegebereich in der Lehrwerkstatt, sowie die Lehrküche. Ein eigener Bereich für Kosmetik ist ebenfalls in der Lehrwerkstatt untergebracht.

Die Auszubildenden im Rahmen von DLH/ Hauswirtschaft sowie Beikoch/ Koch haben darüber hinaus die Möglichkeit im Rahmen von internen Praktikas in den Bereichen Gäste- und Veranstaltungsbereich bzw. im „Klosterladen“ eingesetzt zu werden (z.B. im Service, Catering, Verkauf im Hinblick auf Erlernen von Gesprächsführung).

9. Methodische Vorgehensweise

Das **Prinzip der Verantwortung, der Selbständigkeit und der Lebensweltorientierung** steht im Mittelpunkt der Ausbildung. Die Auszubildenden werden in **kleinen Arbeitsgruppen** in den verschiedenen Arbeitsschwerpunkten unterrichtet gemäß des Ausbildungsplanes, ergänzt durch **interne und externe Praktikas** (intern: z.B. im Service bzw. im Catering-Betrieb für den Kultur- und Gästebereich auf Schloss Zinneberg, Einsatz in der allgemeinen Großküche für Diätküche etc. extern: Restaurants, Hotels, Praktikum im Altenheim, Krankenhaus, Familie etc.) zur Erhöhung des Realitätsbezuges.

Der Einsatz in den Arbeitsbereichen intern erfolgt **turnusmäßig**. Je nach Bedarf wird der/die einzelne Auszubildende durch **individuelle Trainingsmaßnahmen** gefördert für unterschiedliche Tätigkeitsbereiche bzw. zum Erwerb von Schlüsselqualifikationen (z.B. Selbstsicherheitstraining durch sozialpädagogischen Fachdienst).

Tägliche Arbeitsbesprechungen im Rahmen des Azubi-Frühstücks vor Arbeitsbeginn, soll die Zusammenarbeit stärken und den jungen Menschen bei der Strukturierung der anfallenden Arbeit helfen.

Eignungsanalyse

Bei Anfrage eines Azubis, bzw. dessen Eltern nach einem Ausbildungsplatz in unserem Betrieb wird neben dem üblichen Abklären organisatorischer Voraussetzungen (z.B. liegt psychologisches Gutachten vor, Befürwortung der Agentur für Arbeit etc.) dem Azubi ein so genannter Selbsteinschätzungsbogen übermittelt. Dieser muss ausgefüllt samt kompletter Bewerbungsmappe im Betrieb eingereicht werden. Im Rahmen dieses Bewerbungsgesprächs wird sehr detailliert auf die einzelnen Punkte des Selbsteinschätzungsbogens eingegangen. Auch ein Fragebogen an die Sorgeberechtigten ist dabei, der ebenfalls besprochen wird. Wir legen auf das Bewerbungsgespräch eine besondere

„Engagement
mit Herz und
Verstand“

„Professionalität“

Schloss Zinneberg

Konzeption

Bedeutung, um hier bereits zu erfahren, inwieweit die Motivation für einen Lehreinstieg ausreicht.

Handelt es sich um eine/einen AnwärterIn aus einem unserer BVJ's so wird darauf geachtet, dass der junge Mensch schon vorab regelmäßig im entsprechenden Berufsfeld ein Praktikum absolviert, um zu testen, ob eine Eignung vorliegt.

Bei Externen wird i.d.R. nach dem Vorstellungsgespräch ein Probearbeiten von bis zu 8 Tagen vereinbart.

Die wöchentlichen Reflektionsgespräche in der Arbeitsgruppe, das Bewertungssystem, die Gespräche mit dem psychologischen Fachdienst sind in den Alltag „natürlich“ eingebaute Möglichkeiten, die Eignung des Azubis zu erkennen für das gewählte Berufsfeld.

Das erste Lehrlingsgespräch, i.d. R. nach drei Monaten des Lehreinstieges ist ein wichtiges Forum, um zu erkennen, inwieweit der eingeschlagene Lehrweg weitergegangen werden kann. An diesem Gespräch nehmen die zuständigen Ausbilder, der Fachdienst, die Sorgeberechtigten (soweit möglich und sinnvoll auch bei volljährigen Azubis), eine Lehrkraft der Berufsschule.

Die obligatorische Probezeit dauert 6 Monate. Ein Wechsel des Berufes innerhalb unserer Einrichtung ist grundsätzlich möglich.

Bewertungssystem/Förderplanung

Wöchentliche kurze Reflektionsgespräche zwischen Ausbilder und Azubi über den Verlauf der Woche am jeweiligen Arbeitsplatz, sollen das eigene Beurteilungsvermögen des jungen Menschen stärken und ihm Hilfen an die Hand geben, Verhalten am Arbeitsplatz einzuschätzen und evtl. zu korrigieren. Den „roten Faden“ für dieses Gespräch bildet ein eigen entwickeltes **Bewertungssystem**: jeder Ausbilder bewertet die Woche über anhand bestimmter Kategorien (z.B. Bewertung inhaltlicher und sozialer Aspekte, Formblatt s. Anlage). Durch diesen Überblick sind gezielte Interventionen des Ausbilders in der darauf folgenden Arbeitswoche möglich, aber auch die Fähigkeit zur Eigenreflektion beim Azubi wird erhöht.

Dieses Bewertungssystem bildet auch die Grundlage für das im Abstand von **drei Monaten erfolgende Azubi-Gespräch**, an der neben dem/der Auszubildenden, die Ausbildungsleitung, der sozialpädagogische Fachdienst und die Klasslehrkraft der Berufsschule und nach Möglichkeit (bei Minderjährigen) die Sorgeberechtigten teilnehmen. Um die Leistungsmotivation zu erhöhen wird eine **Prämie** ausgezahlt und am Ende eines Lehrjahres der „Azubi des Jahres“ ermittelt.

Alle 6 Wochen findet eine **Azubi-Konferenz** statt, an der alle Auszubildenden, die Ausbilder und der sozialpädagogische Fachdienst teilnehmen. Ziel dieser Konferenzen ist es, gemeinsam als Team über die Zusammenarbeit zu reflektieren, Konflikte anzusprechen, Informationen zu geben und Planungen vorzunehmen.

Unterstützung durch den psychologischen Fachdienst

Der psychologische **Fachdienst, welcher der Ausbildung zugeordnet ist**, stellt eine wertvolle Ergänzung zur fachlichen Anleitung durch die Ausbilder dar. Seine Aufgabe besteht vor allem darin, bei Krisensituationen am Arbeitsplatz, Hilfe zu leisten (z.B. durch Assistenz am Arbeitsplatz), aber auch verschiedene Lerneinheiten anzubieten, wie Selbstsicherheitstraining, Kurse in Gesprächsführung, Hilfe bei der Suche von Arbeitsstellen, Kontakt zu externen Praktikumsstellen, Kontakt zu Sorgeberechtigten und Arbeitsamt in Absprache mit der Ausbildungsleitung, Teilnahme an Azubi-Gesprächen etc.

„Qualitätsbewusst“

„Flexibilität & Kreativität“

10. Struktur der Ausbildung

Alle Ausbildungsrichtungen dauern 3 Jahre, Ausnahme Fachkraft Gastgewerbe. Diese Ausbildung dauert 2 Jahre.

Bei der Ausbildung zur/zum HauswirtschafterIn ist der zweijährigen praktischen Ausbildung ein einjähriges Berufsgrundschuljahr (BGJ) vorgeschoben, das als 1. Lehrjahr gilt. Der Azubi muss dieses an einer externen Berufsschule absolvieren.

Alle anderen beruflichen Richtungen sind nach dem kooperativen System aufgebaut, d.h. die dreijährige bzw. zweijährige Ausbildung ist wöchentlich durch Berufsschultage unterbrochen. Die Fachkraft im Gastgewerbe besucht eine externe Berufsschule.

Durch enge Kooperation zwischen Ausbildern und Berufsschule erfährt der junge Mensch ein soziales Netzwerk, das ihm kontinuierliche Orientierung durch aufeinander abgestimmte Regelungen und Inhalte gibt.

Die Durchführung von thematischen Projekten (wie z.B. Seniorenbetreuung, Kinderbetreuung) und die damit verbundene Zusammenarbeit zwischen Ausbildungsbereich, Schule und externen Betrieben stellt einen wichtigen Baustein dar, damit die Azubis ganzheitliche Arbeitsgestaltung erlernen und die Notwendigkeit des Theorie-/Praxisbezuges kennen lernen.

Ergänzt wird die Ausbildung in unserem Betrieb durch Praktika außerhalb, je nach Neigung des Azubi und späterer beruflicher Perspektive.

Im Bereich DLH Hauswirtschaft ist ein halbjähriges Schwerpunktpraktikum außerhalb unserer Einrichtung obligatorisch lt. gesetzlicher Vorgabe. Die Begleitung erfolgt jedoch auch in dieser Zeit durch Ausbildungsleitung bzw. psychologischem Fachdienst.

Neben einer gezielt geplanten und durchgeführten Einführungsphase in den Ausbildungsprozess, erachten wir es als unbedingt erforderlich, dass auch die Abschlussphase intensiv vorbereitet und begleitet wird. Hierzu zählen folgende Maßnahmen, die in enger Kooperation von Ausbildungsleitung und sozialpädagogischem Fachdienst durchgeführt werden:

- ◆ Abklärung und gemeinsame Entwicklung von weiteren beruflichen Perspektiven zusammen mit dem jungen Menschen und auch mit dessen Eltern
- ◆ Intensive Gespräche mit dem jungen Menschen über bevorstehenden Wechsel ins Berufsleben
- ◆ Hilfe bei der Suche nach einem Arbeitsplatz
- ◆ Hospitation des jungen Menschen an seinem künftigen Arbeitsplatz
- ◆ Angebote zu weiteren informellen Kontakten zum Ausbildungsbereich (Besuche, Einladungen zu Festen etc.)
- ◆ Kontakt zu neuem Arbeitgeber durch die Ausbildungsleitung

„Kritikfähigkeit“

„Sicherheit“

11. Weitere Pluspunkte

Pluspunkt 1: Qualifizierungsmöglichkeiten

Jeder Auszubildende hat die Möglichkeit, **Zusatzqualifikationen** zu erwerben, um dadurch die Chance auf Arbeitsvermittlung zu erhöhen. Dies geschieht durch interne Praktika. **Für den Bereich Hauswirtschaft:** Einsatz im Service- und Gastronomiebereich; im Hotel- und Gästebereich, im 4-Personen-Lehrhaushalt; im Pflegebereich (Senioren, Kinder). **Für den Bereich Beikoch:** Einsatz im 4-Personen-Lehrhaushalt; im Service- und Gastronomiebereich, im Hotel- und Gästebereich, in der Textilpflege.

Diese Zusatzqualifikationen werden am Ende der Ausbildung durch eigene Zertifikate bestätigt.

Der Ausbildungsbereich der Jugendhilfeeinrichtung Schloss Zinneberg nimmt darüber hinaus in Kooperation mit unserer Staatlich anerkannten Berufsschule am **Leonardo-Projekt der Europäischen Union** teil. In die diesem Rahmen werden Auszubildende der verschiedenen Fachbereiche in ein mehrwöchiges Praktikum ins Europäische Ausland geschickt, um neben zusätzlichem Fachwissen auch die Kultur eines anderen Landes kennen zu lernen. Die Bestätigung über die europäische Auslandserfahrung gibt ein Euro-Pass, den die Auszubildenden erhalten, die am Leonardo-Programm teilgenommen haben.

Schloss Zinneberg führt seit 2004 dieses Mobilitätsprogramm der EU durch. Unsere Berufsschule **war die erste Schule zur Erziehungshilfe Deutschlands**, die dieses Projekt durchführte. Unsere Azubis absolvierten in diesem Rahmen Praktika (begleitet vor Ort bzw. begleitet durch Fachkräfte des Trägers) in Salzburg, Angers/Frankreich und Rom. Die Einsatzgebiete orientieren sich am Berufsfeld.

Pluspunkt 2: Zinneberger Bildungssystem

Das große Plus einer Ausbildung auf Schloss Zinneberg ist die enge Zusammenarbeit mit der **internen Berufsschule** für die Berufe FachpraktikerIn Hauswirtschaft und Beikoch/Beiköchin und FachpraktikerIn für personale Dienstleistungen. Die Lehrkräfte der Fachklassen arbeiten eng mit den AusbilderInnen und dem psychologischen Fachdienst zusammen.

Die methodische Umsetzung der Lerninhalte geschieht durch Unterricht in kleinen Klassen, projekt orientierten Unterricht, engen Theorie- und Praxisbezug, Sonderprogramme wie Streitschlichterkurs, soziales Kompetenztraining, Lernwochen auf der Hütte vor Abschlussprüfungen etc.

Bei den Berufen HauswirtschaftlerIn und Koch/Köchin und Fachkraft im Gastgewerbe erfolgt die Beschulung zwar extern an einschlägigen Berufsschulen in München bzw. Rosenheim. Dennoch hat der Azubi die Möglichkeit, bei uns Lernunterstützung und Nachhilfe kontinuierlich zu erhalten.

Pluspunkt 3: Kontakte

Gute Kontakte zu **Betrieben** im Gemeinwesen Glonn bzw. zu Betrieben im Landkreis und darüber hinaus erleichtern die Vermittlung von Stellen nach der Ausbildung.

„Fördern durch Fordern“

„Leben in Fülle“

Schloss Zinneberg

Unsere Anschrift

Schloss Zinneberg
Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung
Ausbildungsbereich

85625 Glonn
Tel. 08093/ 9087-0
Fax: 08093/ 9087-70
Internet: www.schloss-zinneberg.de

Ansprechpartnerin und Leitung des Ausbildungsbereiches:

Irmgard Rieger
Tel. 08093/9087-35
E-Mail: jugendhilfe.ausbildung@schloss-zinneberg.de

Träger:

Schwestern vom Guten Hirten, KöR, Zinneberg

Einrichtungsleitung:

Sr. Dr. Christophora Eckl
Tel. 08093/ 9087-30

Stand Oktober 2015



