

# Die Ausbildung Lehre plus

**Die «Lehre plus» ist eine moderne Lösung, die das Wechselspiel von Schule und Betrieb neu umschreibt; sie verknüpft die beiden Ausbildungsgänge Koch/Köchin sowie Serviceangestellte/r miteinander.**



Jean-Claude Gosteli

Übersetzung: vem



**G**rudlage dieser Ausbildung ist ein vierjähriger Lehrvertrag, «Lehre plus» wird in zwei Etappen absolviert.

1. Im ersten Lehrjahr überlässt der Lehrmeister seinen Lehrling/seine Lehrtochter der Berufsschule des Centre Professionnel du Litoral neuchâtelois, die für folgende drei Aufgabenbereiche zuständig ist:
  - Sicherstellung des theoretischen Unterrichts im 1. Lehrjahr für beide Ausbildungsbereiche (Küche, Service)
  - Sicherstellung der praktischen Ausbildung im Ausbildungsrestaurant La Toque en Herbe
  - Organisation von 18 Wochen Praktikum
    - 8 Wochen Praktikum beim Lehrmeister
    - 2 Wochen in einer Metzgerei
    - 2 Wochen in einem Fischgeschäft
    - 2 Wochen in einer Bäckerei-Confiserie-Pâtisserie
    - Praktikum für die Vorbereitung von Jagdgerichten
    - Praktikum bei einem Gemüsegärtner
    - Praktikum in einer Wäscherei
    - ...

Für die Dienstleistungen während dieses ersten Lehrjahres stellt die Schule dem Lehrmeister eine Rechnung (Fr. 2500.–), andererseits erhält der Lehrling/die Lehrtochter während diesen 12 Monaten keinen Lehrlingslohn.

2. Rückkehr zum Lehrmeister für das 2., 3. und 4. Lehrjahr. Am Ende der Lehre erhalten die Absolventen die beiden Fähigkeitszeugnisse (Koch/Köchin und Serviceangestellte/r).

Am Ende des zweiten Lehrjahres legen die Absolventen die theoretische Prüfung für den Beruf des Serviceangestellten ab, am Ende des

dritten die theoretische Prüfung als Koch/Köchin sowie die Prüfungen in den allgemeinbildenden Fächern; die praktische Prüfung für beide Berufe findet am Ende des vierten Jahres statt.

Dieses Projekt wurde von den Neuenburger Behörden gutgeheissen; es wird im Einverständnis mit den Berufsverbänden und insbesondere mit der Unterstützung von Hotel & Gastro formation Schweiz durchgeführt. Zudem ist es eines der Projekte, die im Rahmen des Lehrstellenbeschlusses II bewilligt wurden.

Eine erste Gruppe von 6 Kandidaten schloss im Juni 2001 die Ausbildung ab. Sie hat sich sehr gut geschlagen und das ganze Team konnte sich mit der neuen Herausforderung vertraut machen. Im August hat eine zweite Gruppe von 7 Kandidaten ihre Lehre begonnen. Jährlich können sich maximal 12 Lehrlinge an diesem Ausbildungsgang beteiligen.

Um auch kleineren und mittelgrossen Betrieben die Beteiligung an der Ausbildung nach «Lehre plus» zu ermöglichen, wurden Zusammenschlüsse bewilligt, welche gemeinsam die gesamte Bandbreite anbieten können.

Zum Schluss ein Wort zum Zielpublikum der «Lehre plus»: Sie richtet sich in erster Linie an hoch motivierte junge Frauen und Männer, die in der Gastronomie und der Hotellerie Karriere machen möchten. «Lehre plus» bietet ihnen ein ausgezeichnetes Sprungbrett.

## Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an:

Jean-Claude Gosteli  
Director division artisanale CPLN  
Maladière 62, 2007 Neuenburg  
Tel. 032 717 40 00  
E-Mail: Jean-Claude.Gosteli@cpin.ch