

Digitalisierung im Gastgewerbe – Konsequenzen für den Unterricht und die Lehr- und Lernumgebung

2-Tages-Workshop

Die duale Ausbildung gilt im internationalen Umfeld als nachahmenswertes Vorbild. In Deutschland hat das Image allerdings über das letzte Jahrzehnt deutlich gelitten, auch durch eine völlig fehlgeleitete Politik, die viel Energie darauf verwendet hat, durch Senkung der Anforderungen immer mehr Jugendlichen ein Abitur und ein Studium zu ermöglichen. Sehr oft scheitern junge Leute auf diesem Weg, was v.a. die hohen Abbrecherquoten in Bachelorstudiengängen beweisen.

Gleichzeitig existieren aber auch sehr hohe Abbrecherquoten bei dualen (u.a. gastgewerblichen) Ausbildungen. Dies liegt sicher auch am Fehlverhalten zahlreicher nicht anpassungsfähiger bzw. -williger Ausbildungsbetriebe. Jedoch wird auch die Qualität der Berufsschulen häufig kritisiert sowie die mangelnde Kooperation zwischen den Ausbildungspartnern. Weiterhin darf nicht vergessen werden, dass die aktuellen und zukünftigen Auszubildenden-Generationen besondere Vorgehensweisen auch in der Berufsausbildung erfordern.

Berufsschulen sind häufig träge „Tanker“ in der Bildungslandschaft. Engagierte Lehrkräfte haben aber schon immer bewiesen, dass dies nicht so sein muss. So können und sollten berufliche Schulen immer häufiger die Treiber der dualen Ausbildung und Katalysatoren der Innovationen sein. Dazu müssen die Lehrkräfte aber befähigt werden, die schnellen Veränderungen und Innovationen der durch sie vertretenen Branchen praxisnah zu erleben und zukunftsorientiert zu verstehen.

Der renommierte Bildungsforscher Prof. Dr. Klaus Hurrelmann ist davon überzeugt, dass neue Generationen von Schülern neuen Generationen von Schulen brauchen.

Mittelfristig wird es eine Abkehr vom Lernen im Gleichschritt und gleichzeitig eine starke Betonung des Lernens

GAD 1/19

Mo., 16. September

Di., 17. September

jeweils 09:00 – 17:30 Uhr

Frühbucherpreis

Preis gültig und buchbar
bis 31.07.2019

398,00 €

+ MwSt.

Standardpreis

498,00 €

+ MwSt.



miteinander und voneinander geben. Dies erfordert hohes Engagement von Schule und Lehrkräften, aber auch von Schüler/innen und Studierenden, von denen – abgestuft nach dem jeweiligen Anspruchsniveau des Bildungsgangs - eine hohe Selbstverantwortung für das schrittweise Gestalten ihrer Karriere übernehmen.

Der zweitägige Workshop möchte die teilnehmenden Berufsschul-Lehrkräfte sensibilisieren für die notwendigen Veränderungen, deren Einstellungen gegenüber Veränderungen in ihrem eigenen Lehrbereich positiv beeinflussen und diese motivieren, die notwendigen Schulentwicklungen in ihren Schulen anzustoßen.

Montag 16.09.2019	Dienstag 17.09.2019
<p><u>2-Tagesworkshop:</u> Digitalisierung im Gastgewerbe, Konsequenzen für den Unterricht und die Lehr- und Lernumgebung</p> <p><i>Klaus Häck & Harald Becker Hommequadrat / WIHOGA</i></p>	
<p><u>Ausgangslage:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veränderungen der Gesellschaft • Digitalisierung • wie arbeiten Menschen in Zukunft? • welche Strukturen gibt es in modernen Betrieben? • wie läuft Kommunikation heute (Altersklasse 18 - 38)? 	<p><u>Konsequenzen für den Unterricht:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 21st Century Skills • 4K-Modell • was gehört zukünftig zur Grundausbildung • wie agieren im Spannungsfeld "Lehrplan, Lernfelder, IHK-Prüfung, Digitalisierung in der Hotellerie"?
<p><u>Exkursion/ Trendtour:</u></p> <p>Küche 4.0, Warenwirtschaft, Supply Chain, Mobile Payment, Online-Reservierung u. -Bestellung, ...</p>	<p><u>Konsequenzen für die Lehr-Werkstätten (Lehrküche, Lehrrestaurant):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • wie müssen die Lehr-Werkstätten idealerweise ausgestattet sein, um dem schnellen Wandel gerecht zu werden? • welche Verknüpfungen müssen mit den anderen Lernfeldern (auch kaufmännisch!) im Unterricht geleistet, welche Schnittstellen bedient werden? <p style="text-align: center;">"Dream your digital teaching kitchen!"</p> <p style="text-align: center;">"Dream your digital teaching restaurant!"</p>

Referenten

Klaus Häck

HOMMEQUADRAT, Wuppertal
www.hommequadrat.de



VITA

- Ausbildung zum Koch, Excelsior Hotel Ernst in Köln
- Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt an der WIHOGA, Dortmund
- Management-Ausbildung an der Cornell University, USA
- General Manager / Geschäftsführer innerhalb der Steigenberger Hotels AG (3-5 Sterne Ferien- und Stadthotellerie) sowie General Manager im Privatunternehmen (4 Sterne Stadthotel)
- Professional Coach nach den Statuten des Deutschen Bundesverbandes Coaching e.V. (DBVC e.V.)
- Fachreferent für Personalentwicklung
- Zertifizierter Wirtschaftsmediator IHK
- Lizenziertes Berater Persönlichkeitsdiagnostik GPOP (Golden Profiler of Personality)
- Lizenziertes Berater TOP (Trainingsbegleitende Osnabrücker Persönlichkeitsdiagnostik)
- Professional Coach-Ausbildung bei der Rauen GmbH
- Leadership Agility 360°

ENGAGEMENT

- Sponsor und Jurymitglied Hospitality Career Award
- Jurymitglied Caterer des Jahres
- Professionelles, geprüftes Mitglied und Vorstand „Wissen und Bildung“ im FCSI Deutschland/Österreich e.V. (Food Service Consultants Society International)
- Mitglied im Kiwanis Club Wuppertal e.V. (Gründungspräsident)
- Ehrenamtlicher Richter am Verwaltungsgericht Düsseldorf

Harald Becker

WIHOGA Dortmund

<https://linkedin.com/in/haraldbecker59>



VITA

- Diplom-Kaufmann und Oberstudiendirektor
- Seit 1988 in den Diensten der Wirtschaftsschulen für Hotellerie, Gastronomie, Handel und Dienstleistungen (WIHOGA) Dortmund. Seit 2007 Schulleiter und Gesamtverantwortlicher für die strategische Ausrichtung und die operativen Geschäfte der WIHOGA Dortmund, davor 8 Jahre Stellv. Schulleiter.
- Unterricht in Wirtschaftsinformatik, Business English, Mode- und Luxusmanagement
- Becker war maßgeblich beteiligt an der Konzeption des neuen Campus der WIHOGA, der im Januar 2007 bezogen werden konnte.
- Harald Becker gilt als äußerst innovativ und sehr gut in der Branche vernetzt. Er ist seit vielen Jahren Jurymitglied mehrerer Branchenawards. Seiner Initiative sind zahlreiche Entwicklungen und Angebote der WIHOGA zu verdanken.
- Becker verfolgt er mit seinem Team eine umfassende Neuausrichtung des Bildungskonzepts der WIHOGA. Der laufende Schulentwicklungsprozess wird in den nächsten Jahren zu tiefgreifenden Veränderungen der Unterrichtsinhalte, -methoden und -organisation führen. Schlagworte sind in diesem Zusammenhang: 21st Century Learning Skills, Digitalisierung der Bildung, Leadership 4.0, kooperatives und kollaboratives Lernen, Kreativität, Design Thinking, Kritisches Denken, Systemisches Denken, Problem-based Learning, SOL, Inverted Classroom, Blended Learning, Learning on Demand, Lernbüros und -ateliers, Working Space, Individualisierung, personalisierte Lernumgebung, jahrgangsübergreifende Projekte, Networking, permanente Feedbackschleifen, Schule als Karrierewerkstatt, Stärkung der Soft Skills etc.

ENGAGEMENT

- Vorstandsmitglied des VDP Verband Deutscher Privatschulen Nordrhein-Westfalen e.V.
- Lions-Club Dortmund-Rothe Erde (Präsident 2013/14)
- IHK-Einzelhandelsausschuss
- EuroCHRIE
- EUHOFA International
- DEHOGA Bildungsausschuss
- DRV Bildungsausschuss

Fax-Anmeldung

0231 792207-99

Hiermit melde ich mich verbindlich zu folgendem Modul der 10. WIHOGA-Sommerakademie 2019 an und bestätige mit meiner Unterschrift, dass ich die Teilnahme- und Zahlungsbedingungen (www.wihoga.de/agb) akzeptiere.

Modul-Nr.:	GAD 1/19
Titel des Seminars/ Referent:	Digitalisierung im Gastgewerbe – Konsequenzen für den Unterricht und die Lehr- und Lernumgebung/ Klaus Häck & Harald Becker
Datum:	Mo. 16.09. und Di. 17.09.2019
<p>Bitte organisieren Sie für mich ____ Übernachtung(en) mit Frühstück, Anreise: ____ . ____ . ____ Abreise: ____ . ____ . ____ im</p> <p> <input type="radio"/> On-Campus-Wohnheim (sofern verfügbar: 40 €/ ÜF <u>plus</u> gesetzl. MwSt.) <input type="radio"/> Hotel Esplanade, Dortmund (99 €/ ÜF inkl. MwSt.) – nur buchbar über WIHOGA! <input type="radio"/> DORINT An den Westfalenhallen, Dortmund (94 €/ ÜF inkl. MwSt.) – nur buchbar über WIHOGA! <input type="radio"/> Steigenberger Hotel Dortmund (99 €/ ÜF inkl. MwSt.) – nur buchbar über WIHOGA! </p>	
Name:	
Vorname:	
E-Mail:	
Schule:	
Position:	
Rechnungsan- schrift:	

Datum

Unterschrift