

Tipps zur interkulturellen Vorbereitung auf ein berufliches Auslandspraktikum in

Großbritannien
Italien
Frankreich
Niederlande
Norwegen



WESTDEUTSCHER HANDWERKSKAMMERTAG



Mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Union und des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes
Nordrhein-Westfalen



Vorwort



Diese Broschüre will Sie als Auszubildende bzw. Auszubildender des Handwerks bei Ihrer kulturellen Vorbereitung auf ein Auslandspraktikum unterstützen. Oft finden Sie im Gastland andere Lebens- und Arbeitsbedingungen als zu Hause vor. Um sich schneller zurechtzufinden und eine Vorstellung von der Vielfältigkeit des Handwerks zu entwickeln, werden Sie durch diese Publikationsreihe schon im Vorfeld auf einige Unterschiede zwischen Deutschland und anderen europäischen Ländern aufmerksam gemacht.

Der Vergleich von Berufsbildern, Betriebsalltag und Lebenswelt hat im Detail für das Handwerk in Europa noch nicht stattgefunden. Zu unterschiedlich sind die regionalen Gegebenheiten, und die Berufsbildungssysteme befinden sich durchweg in einem Reformprozess. Die hier aufbereiteten Informationen setzen sich aus offiziellen Angaben aus den einzelnen Mitgliedsstaaten und Erfahrungen von Beteiligten an Auslandsprojekten zusammen. Vorliegende Ausführungen können von Ihrem persönlichen Erleben als Praktikunteilnehmer/in abweichen, aber die persönlichen Erfahrungen sind gerade der Vorteil eines Auslandspraktikums. Die Inhalte dieser Broschüre sind Anregungen, sich eine Vorstellung über das Gastland zu verschaffen – über die objektiven Fakten und über subjektive Erlebnisse. Ihr eigener Eindruck ist allerdings entscheidend. Diese Informationen zu Beruf und Alltag unterstützen Sie bei der Vorbereitung auf ein Auslandspraktikum, damit Sie sich in »sensiblen Situationen« korrekt verhalten können – und nicht die eigene Kultur als den Königsweg zu betrachten.

Die vorliegende Zusammenstellung zu Italien entstand im Rahmen des Projekts »Europaassistent/in im Handwerk«, welches im Ausbildungskonsens Nordrhein-Westfalen mit Mitteln der Europäische Union und des Landes NRW unterstützt wird.

Impressum:

Herausgeber: Westdeutscher Handwerkskammertag, Sternwartstraße 27–29, 40223 Düsseldorf, Telefon: (02 11) 30 07-700, Telefax: (02 11) 30 07-900, E-Mail: whkt@handwerk-nrw.de

Verantwortlich: Geschäftsführer Dipl.-Volksw. Reiner Nolten | Ansprechpartner: Andreas Oehme, Telefon: (02 11) 30 07-735, E-Mail: andreas.oehme@handwerk-nrw.de

Konzeption & Text: Stefanie Schönrrath | Layout: Peter Luttko

Inhaltsverzeichnis

1. Das Praktikum als Auszubildende(r) im Ausland	4
1.1 Tipps zur Vorbereitung	4
1.2 »Goldene Hinweise zum Verhalten im interkulturellen Kontext«	5
2. Hinweise zu Italien	7
2.1 Kurzinfos und Karte	7
2.2 Alltäglicher Umgang	7
2.3 Bildungssystem	10
3. Ausgewählte Handwerksberufe in Italien	13
3.1 Der Beruf »Tischler/in«	13
3.2 Die Bauberufe	13
3.3. Der Beruf »Elektroniker/in«	15
3.4 Der Beruf »Maler- und Lackierer/in«	15
3.5 Der Beruf »Kfz-Mechatroniker/in«	15
3.6 Der Beruf »Bäcker/in« bzw. »Konditor/in«	15
3.7 Der Beruf »Friseur/in«	16
4. Grundlagen der Zusammenstellung, weiterführende Links und Büchertipps	23

1. Das Praktikum als Auszubildende(r) im Ausland

1.1 Tipps zur Vorbereitung

Warum ist Vorbereitung wichtig? In erster Linie, um sich im Gastland besser und schneller zurecht zu finden. Aber auch, um den größtmöglichen Nutzen aus dieser außergewöhnlichen Erfahrung zu ziehen. Denn ein Auslandspraktikum erweitert den Horizont und verbessert die Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Gerade derjenige, der in der Lage ist, sich die Unterschiedlichkeit einer anderen Kultur bewusst zu machen und mit der eigenen zu vergleichen, wird seine Kompetenzen ausbauen und diesen Vorsprung vor Mitbewerbern einem zukünftigen Arbeitgeber auch verdeutlichen können.

Die erste Überlegung bei der Vorbereitung ist: »Was würde ich gerne oder müsste ich wissen, wenn ich als ausländischer Azubi nach Deutschland käme?« Wer die eigene Recherche danach ausrichtet, ist auf dem richtigen Weg. Die vorliegenden Informationen zu Berufsbildern, Betriebs- und Alltagskultur sind eine Anregung, was im Gastland von Bedeutung sein könnte. Teilweise sind die Informationen zu den Berufsbildern nur in einzelnen Regionen eines Landes gültig. Aber das vorrangige Ziel dieser Broschüre ist auch, auf die Vielfältigkeit der Berufsbilder in der europäischen Union anhand einiger Beispiele aufmerksam zu machen und eine kleine Hilfestellung bei der Vorbereitung auf ein Auslandspraktikum zu leisten. Wenn Sie mehr Einzelheiten über Ihren Beruf im Gastland und der speziellen Region erfahren möchte, sollte Sie Ihren zukünftigen Praktikumsbetrieb selbst befragen. Auf diesem Weg haben Sie außerdem die Möglichkeit, den Gastgeber vor der Anreise kennen zu lernen

und mit ihm auch Ihre eigenen inhaltlichen Vorstellungen vom Praktikum abzusprechen. Für die weitere »technische« Vorbereitung finden sich unter LINKS einige Anregungen.

Einen Hinweis, um sich auch auf unbekanntem Terrain schnell zurechtzufinden, geben Auslandserfahrene immer wieder: »Anders« bedeutet nicht »falsch«, sondern bietet Chancen. Denn schließlich gehen Sie ja ins Ausland, um Ihr Wissen auszutauschen und zu erweitern – Offenheit für kulturelle Besonderheiten in Betrieb und Alltag ist das A und O!

Als Praktikant/in sollten Sie vor der Ausreise u. a. Kenntnis haben über:

- ▶ Ihren Praktikantenstatus (Werden Sie vertraglich als Arbeitnehmer oder als Praktikant eingestuft? Ist eine Vergütung zu erwarten und wenn ja, wie hoch ist sie?)
Ihren Gastbetrieb und den eigenen Ausbildungsbetrieb (über Gastbetrieb informieren und eigenen Ausbildungsbetrieb darstellen können, z. B. Schwerpunkte, Größe, besondere Produkte/Dienstleistungen, Anzahl der Mitarbeiter/innen, Arbeitsweisen, Kerngeschäft/Märkte; Tipp: Den eignen Chef fragen, was ihn am ausländischen Betrieb interessieren würde und worauf zu achten ist.)
- ▶ Ihre eigene Ausbildung (Bisherige berufliche Kenntnisse darstellen können und welche Ausbildungsinhalte noch folgen; Warum habe ich mich für den Beruf entschieden, warum für das Gastland?)
- ▶ Reiseland (als besonders geeignetes Gesprächsthema!)
- ▶ Aufenthaltsgenehmigung

- ▶ Arbeitserlaubnis
- ▶ Kranken-, Haftpflicht- und Berufsunfallversicherung
- ▶ Ihre Unterkunft und Verpflegung
- ▶ Ihre An- und Abreise

1.2 »Goldene Hinweise zum Verhalten im interkulturellen Kontext«

Die versteckten Regeln einer Gemeinschaft unterstützen den reibungslosen Ablauf im alltäglichen Umgang – in Deutschland wie im Ausland. Jeder Gastgeber ist sicherlich nachsichtig, wenn sich sein Besucher trotz »guten Benehmens« einmal nicht so verhält, wie es die eigenen Landsleute selbst-

verständlich tun würden. Man denke an den Gast, der während der Mahlzeit zwischen den einzelnen Gängen raucht. In seiner Heimat ist es üblich – in Deutschland quasi undenkbar. Oder der Besuch aus Paris, der einen schon kurz nach dem Kennenlernen mit Wangenküssen begrüßt. Selbst unter guten Freunden ist dies in Deutschland meist nicht alltäglich. Der ausländische Gemüsehändler, der seinen Kunden wie selbstverständlich duzt, obwohl dieser gerade zum ersten Mal seinen Laden betreten hat, unterscheidet in seiner Sprache vielleicht nicht »Du« und »Sie«. Dies irritiert im ersten Moment, aber mit ein bisschen interkultureller Sensibilität sieht man darüber hinweg.



»Andere Länder – andere Sitten«

Trotzdem besteht für jeden ausländischen Besucher die Möglichkeit, unbewusst in »Fettnäpfchen« zu treten, die beim Gegenüber am betretenen Gesichtsausdruck abzulesen sind oder zu einer angespannten Situation führen. »Wie man sich benimmt« ist kein Gesetz, steht nirgendwo geschrieben und ist sogar innerhalb eines Landes von Region zu Region verschieden.

Es wird Ihnen nicht gelingen, sich in allen Einzelheiten vorzubereiten. Nur wer in einem Land lebt und aufmerksam ist, wird mit der Zeit wissen, wie die Spielregeln lauten und wo die »Fettnäpfchen« lauern.

Beachten Sie als Gast allerdings ein paar Grundsätze, wird auch das Verhalten im interkulturellen Umfeld nicht zur Zitterpartie.

- ▶ »Anders« heißt nicht »falsch«, sondern bietet immer die Chance zu lernen. Wer eine andere Art zu leben und zu arbeiten respektiert, wird auch respektiert.
- ▶ Wichtig ist, keine Scheu vor dem Unbekanntem zu haben. Die Situation, auf unbekannte Menschen zu treffen, erleben jeder Mensch auch im Inland täglich und meistert sie in der Regel bravourös.
- ▶ Es hilft, eine Situation nicht sofort zu bewerten, sondern sie offen auf sich wirken zu lassen. Es gilt zu überlegen, »wie gehe ich in Deutschland vor, wenn ich z.B. bei einer Einladung eines Kollegen dessen Freundeskreis kennen lerne?« Lauter Fremde, von denen ich nichts weiß. Aber schon nach kurzer Zeit finden sich die meisten zurecht und durchschauen, wie »gespielt« wird, welche Späße gut ankommen und ob besser aus einem Glas anstatt aus der Flasche getrunken wird.
- ▶ In unverständlichen Situationen ist es gut, auch mal abzuwarten und zu beobachten. Wer immer mit 1000 »Warum«-Fragen heraus platzt, überfordert sein Gegenüber. Dieser musste vielleicht bislang noch nie in Worte fassen, was für ihn selbstverständlich ist.
- ▶ Wer sich vorher über sein Gastland informiert und sich auch mit der eigenen Kultur auseinandersetzt, wird auf »sensible« Themen im alltäglichen Miteinander aufmerksam.
- ▶ Wer sich Gedanken über den eigenen Beruf, seine Ausbildung und seine Zukunftspläne gemacht hat (dementsprechendes Vokabular einüben!), findet leicht Gesprächsthemen zum Kennenlernen.
- ▶ Um neutrale Gesprächsthemen wählen zu können, ist es sinnvoll, sich über die Heimatregion in Deutschland zu informieren. Ein dementsprechender Reiseführer in der Fremdsprache ist ein gutes Gastgeschenk (vorher selbst lesen!).
- ▶ Wenige Worte öffnen Türen, jedes Wort in der Landessprache wird meist mit Freundlichkeit belohnt (wichtigste Wörter wie »danke«, »bitte« und »guten Tag« vorher lernen!).

2. Hinweise zu Italien

Zur Vorbereitung eines beruflichen Auslandsaufenthalts in Italien ist es wichtig, sich mit dem Land, seinen Menschen und ihren Gewohnheiten auseinander zu set-

zen. Dies hilft sehr, sich insbesondere in den ersten Tagen und Wochen in der neuen beruflichen Umgebung zurecht zu finden.

2.1 Kurzinfos und Karte

Offizieller Name:	Italienische Republik
Hauptstadt:	Rom
Nationalflagge:	
Regionen:	Die Republik ist auf Verwaltungsebene in 20 Regionen und diese wiederum in 95 Provinzen eingeteilt.
Landessprache:	Italienisch (Amtssprache), regional in Norditalien Französisch, Deutsch, Slovenisch und Ladinisch; in Süditalien Albanisch, Griechisch und Sardisch.
Nationalfeiertag:	2. Juni: Gründungstag der Republik
Lebenshaltungskosten:	Die Preise sind in Italien und Deutschland vergleichbar. Große Metropolen wie Mailand oder Rom sind meist teurer als kleinere Städte.

2.2 Alltäglicher Umgang

Kennen lernen und Begrüßung

Eine formlose Begrüßung und Verabschiedung unter Freunden ist »Ciao« (»Hallo« oder »Tschüs«). Ansonsten nutzt man eher »Buongiorno« («Guten Tag»), »Buonasera« («Guten Abend») oder »Arrivederci« («Auf Wiedersehen»). Titel haben nach wie vor große Bedeutung. Mittlerweile ist auch die Anrede mit dem Vornamen sehr verbreitet. Ein Angebot zum

»Du« schon nach kurzer Zeit ist nicht ungewöhnlich, allerdings kommt es vom Älteren oder Ranghöheren.

Dialekte sind überall in Italien, besonders unter der älteren Bevölkerung, sehr verbreitet. Jede Region hat ihren eigenen Dialekt. Um sich in Italien verständigen zu können, sind Grundlagen in der italienischen Sprache sehr von Vorteil. Aber auch mit Englisch kommt man weiter, in einigen Regionen, wie in Südtirol, sprechen die meisten Bewohner Deutsch.

Wichtigste Worte:

Guten Tag:	buongiorno	[buɔn'dʒorno]
Guten Abend:	buonasera	[buɔna'se:ra]
Gute Nacht:	buonanotte	[buona'nɔtte]
Auf Wiedersehen:	Arrivederci	[arrive'dertʃi]
Hallo/Tschüss:	Ciao	[tʃa:ɔ]
Mein Name ist ...:	Mi chiamo	[mi kia'mo]
Danke sehr:	grazie	[gra:tsie],
	mille grazie	[mille gra:tsie]
Bitte:	per favore	[per fa'vo:re]
Bitte sehr:	prego	
Ja:	Si	[si]
Nein:	No	[no]
Das gefällt mir gut:	Mi piace	[mi pia' tʃe]

Berufsleben:

Deutsche gelten gemeinhin als leistungsorientiert und »eilig«. Dies ist nicht negativ, aber in anderen Ländern herrscht häufig ein anderes Arbeitstempo und eine andere Zeiteinteilung.

In Südtalien gibt es aufgrund der klimatischen Bedingungen häufig eine lange Mittagspause (bis 15 Uhr). Abends, wenn es kühler wird, wird dafür länger gearbeitet (teilweise bis 20 Uhr). In Norditalien sind die Arbeitszeiten hingegen ähnlich wie in Deutschland.

Deutsche Gäste werden oft nervös, weil sie sich an die Angst vor »Verzug« gewöhnt haben. Um einzuschätzen, wie die Uhr im fremden Betrieb tickt, gibt es eine einfache Empfehlung: Einfach mitmachen und sich dem Rhythmus der ausländischen Kollegen anpassen. Man ist schließlich hingefahren, um eine andere Arbeitsweise kennen zu lernen und

nicht, um alles so zu machen wie zuhause. Die betrieblichen Strukturen in Italien sind mit den deutschen Strukturen vergleichbar.

Umgangsformen:

Die Familie und die Kinder stellen ein sehr wichtiges Element im italienischen Leben dar. Höflich ist, wer sich konkret nach dem Befinden einzelner Familienmitglieder erkundigt. Es wird meist ausführlich darüber gesprochen. Das »Menschliche« wird in beruflichen wie privaten Gesprächen hervorgehoben. Freude, Kummer, Begeisterung, Sorge und Anteilnahme sollten zum Ausdruck gebracht werden, ohne gleich zu vertraulich zu werden.

»Bella figura« - ein gutes Auftreten und gepflegtes Aussehen - spielt eine wichtige Rolle in Italien. Komplimente zu machen, gehört zum guten Ton.

Die räumliche Distanz zwischen den Menschen beim Gespräch ist deutlich geringer als in Deutschland üblich. So lassen die Deutschen nur eng vertraute Personen bis auf wenige Schritte an Sie heran, um ein Gespräch zu führen. In Italien ist dies auch im Umgang mit fremden Menschen völlig normal. Hinzu kommt häufig die Gewohnheit, beim Handschlag zusätzlich die zweite Hand zu nutzen, um seinen Gegenüber zusätzlich am Arm zu berühren.

Italiener laden in der Regel gerne zu sich nach Hause ein. Als ausländischer Gast sollte man ein nicht zu aufwändiges Geschenk mitbringen, dass für das eigene Land oder die eigene Region typisch ist. Es ist üblich, Blumen für die Gastgeberin mitzubringen, und sie werden immer gerne angenommen. Achtung: Chrysanthemen sind Beerdigungen vorbehalten!

Ein Gast sollte nicht später als 10 bis 15 Minuten nach der festgesetzten Zeit erscheinen. Als Gesprächsthemen eignen sich gut Familie, Architektur, regionale Spezialitäten, Sport und Politik. Es schickt sich nicht, als Ausländer Kritik an Italien zu üben, auch wenn der Gesprächspartner dies tut.

Freizeit:

Sowohl in kleinen Dörfern wie in den Großstädten gehört ein Abend- oder Sonntagsspaziergang (»passeggiata«) durch den Ort oder die Stadt zu den festen Gewohnheiten. Die mit Abstand am weitesten verbreitete und beliebteste Sportart ist Fußball. Radrennen haben in Italien eine lange und immer noch lebendige Tradition. In den Alpen und anderen Gebirgsregionen sind auch Wandern, Klettern, Skifahren oder Familienausflüge mit dem Auto in die Berge sehr beliebt. Die Kunst, vor allem die Musik, nimmt einen wichtigen Platz im Leben vieler Italiener ein. Kino oder Theaterbesuch gehören zu den beliebtesten Freizeitaktivitäten.

Unterschiede zwischen den Gewohnheiten in europäischen Ländern sind zum Teil größer als vermutet wird. Ein anschauliches Beispiel ist die Art, christliche Feiertage zu begehen. Sich über die Gepflogenheiten an den Feiertagen zu informieren, trägt zum Verständnis einer Kultur bei und bietet guten Gesprächsstoff. Hier beispielhaft einige Infos zu Weihnachten in Italien:

1. Advent: Offizieller Beginn der Weihnachtszeit. Genau wie in Deutschland gibt es in Italien die Tradition des Christbaums. In Süditalien ist »il presepe« (die Krippe) noch bedeutsamer. Das am 25. Dezember (mittags) stattfindende Weihnachtsfestmahl besteht oft aus Lamm oder Aal. Tra-

ditionelle Weihnachtskuchen sind »panettone«, ein Hefekuchen mit Rosinen, oder »Pandoro«, ein Hefekuchen mit Butter.

Essen und trinken:

Cafés (»bar«) sind überall in Italien wichtige Treffpunkte. Hier kann man – meist im Stehen – frühstücken, zwischendurch schnell einen Kaffee trinken oder einen Imbiss einnehmen. Zum Essen geht man in ein Restaurant (»ristorante«).

Frühstück: Tasse Kaffee für Erwachsene und warme Milch für die Kinder sowie Kekse (»biscotti«), brioche (Croissants), Brot oder Brötchen (»panini«). Unter Kaffee verstehen die Italiener übrigens nicht das gleiche wie die Deutschen. Italienischer caffè ist recht stark. Es gibt ihn in zahlreichen Variationen, zum Beispiel als »caffè macchiato« (mit Milch), »caffè lungo« (dünn), »latte macchiato« oder »caffelatte« (Milchkaffee).

Hauptspeise: Teigwaren (»pasta«), die es in einer unüberschaubaren Zahl verschiedener Formen gibt. Im Norden gibt es häufig auch Reis oder Polenta.

Fisch stellt ebenso wie verschiedene Fleischsorten und -produkte, wie z. B. Kalbsfleisch, Schinken und Salami, einen wichtigen Bestandteil des Speiseplans dar. Auch Käse wird in zahlreichen Sorten und Varianten angeboten und sehr gern gegessen. Die weltberühmte Pizza kommt ursprünglich aus Süditalien – man findet sie im ganzen Land auf der Speisekarte.

Eine traditionelle Mahlzeit setzt sich aus drei Gängen zusammen. Im Alltag ist eine solche Mahlzeit während der Arbeitszeiten kaum möglich, deswegen gibt es sie häufig nur am Wochenende zusammen mit der Familie oder Freunden.

Wenn die Italiener allerdings ein Fest feiern oder im Restaurant essen, besteht das Essen normalerweise aus einer Vorspeise, einem Nudelgericht, einem Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch und einem Nachtisch. Der Salat wird mit der Hauptspeise serviert. Zu einer Mahlzeit trinken die Italiener traditionellerweise Wein, zur Pizza auch gerne Bier. Gutes Essen hat in Italien einen sehr hohen Stellenwert und nimmt viel Zeit in Anspruch.

Früher war das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit des Tages. Die Familienmitglieder nahmen es gemeinsam ein. Da aber immer häufiger in der Nähe vom Arbeitsplatz und nicht mehr zu Hause gegessen wird, stirbt diese Tradition allmählich aus. Das Mittagessen findet normalerweise zwischen 13.00 und 14.00 Uhr statt. Das Abendessen nehmen die Italiener im Norden bereits ab 19.30 Uhr ein, auf Sizilien und in anderen südlichen Regionen zwischen 20.30 und 21 Uhr.

In guten Restaurants wartet der Gast, bis der Kellner ihm einen Sitzplatz zuweist. Das Trinkgeld bleibt nach dem Wechseln auf dem Tisch liegen.

Achtung: Pasta, Reis und Polenta sind in Italien keine Hauptspeise, sondern der erste Gang (»primo«). In Norditalien kann ein Polenta-Gericht auch den zweiten Gang darstellen (»secondo«).

Familienstruktur:

In den letzten 10 bis 15 Jahren ist in Italien die Geburtenrate deutlich gesunken. Es wird weniger geheiratet. Viele Paare wohnen zusammen, sind jedoch nicht verheiratet. Die Zahl der älteren Menschen hat deutlich zugenommen (18,2%), während Kinder bis 14 Jahre heute nur 14,4% der gesamten Bevölkerung darstellen. Im Norden des Landes gibt es in den meisten Familien weniger Kinder als im Süden.

2.3 Bildungssystem

Auszubildende im Ausland sprechen selbstverständlich oft über ihren eigenen Beruf und den Alltag im Ausbildungsbetrieb in Deutschland. Für diese Gespräche ist es wichtig zu wissen, dass die Schulabschlüsse, Berufsabschlüsse und Art und Weise, wie ein Beruf erlernt werden kann, im Ausland zum Teil erheblich von Deutschland abweichen.

2003 ist das italienische Bildungssystem reformiert worden (»riforma Moratti«). Es besteht ein Anspruch auf und eine Pflicht zur Ausbildung von mindestens 12 Jahren (unabhängig von der Schulform).

I. Erste Bildungsstufe

Scuola dell'infanzia (Vorschule): 3 Jahre

Scuola primaria (Grundschule): 5 Jahre

Scuola secondaria di primo grado (Primarstufe): 3 Jahre (am Ende findet eine auf Bundesebene geregelte Prüfung statt.)



II. Weiterführende Bildung

II.a Staatliches Liceo (Gymnasium), Fachschulen oder Fachoberschulen (istituti tecnici)

Fünffährig, Abschluss Hochschulreife. Auch hier ist am Ende eine auf Bundesebene geregelte Prüfung vorgesehen. Darauf aufbauend folgt die Ausbildung im Hochschulbereich oder die Ausübung von Berufen mittlerer Laufbahn.

II.b Regionale schulische Berufsbildung

2-3 Jahre. In erster Linie Besuch einer Schule mit Praxisanteilen, Schulbesuch im Wechsel mit Berufstätigkeit ist möglich. Danach Ausübung eines Berufs oder Spezialisierung durch Weiterbildung. Es wird ein Vertrag zwischen Auszubildendem und Arbeitgeber abgeschlossen, in dem der Arbeitgeber sich verpflichtet, seinen Angestellten nicht nur zu bezahlen, sondern auch auszubilden. Die Ausbildung findet teilweise auch außerhalb des Betriebs statt.

II.c Apprendistato

Das Apprendistato (Lehrlingsausbildung) wurde mit der Bildungsreform aufgrund des oben genannten Gesetzes 53/2003 (Gesetz Moratti) durch einen Erlass eingeführt (decreto legislativo vom 10. September 2003 n. 276).

Das neue Apprendistato wird in Italien nach und nach den sogenannten »Vertrag für Bildung und Arbeit« (»contratto di formazione e lavoro«) ersetzen, der auf 18 Monate begrenzt ist und maximal 80 Ausbildungsstunden vorsieht. Während des Apprendistato wechselt der Auszubildende zwischen Ausbildung und Arbeit. Es gibt drei verschiedene Formen des Apprendistato: »apprendistato per l'espletamento del diritto-dovere di istruzione e formazione«, »apprendista-

to professionalizzante« und »apprendistato per la acquisizione di un diploma o per percorsi di alta formazione«.

Das apprendistato per l'espletamento del diritto-dovere di istruzione e formazione sieht eine Kombination von Schule und Arbeit vor und ist für Jugendliche zwischen 15 und 18 Jahren vorgesehen. Diese Ausbildung kann maximal drei Jahre dauern. Sie wird durch die Regionen und Provinzen in Zusammenarbeit mit dem Bundesbildungs- und Bundesarbeitsministerium geregelt (siehe oben Punkt 2b).

Beim apprendistato professionalizzante erreicht man eine Qualifikation durch die Ausbildung am Arbeitsplatz. Hier wird ein Vertrag zwischen Arbeitgeber und Lehrling, der zwischen 15 und 18 Jahren alt sein darf, abgeschlossen. Die Vergütung richtet sich nach der eines mit derselben Qualifikation eingestellten Arbeitnehmers und liegt etwa 2 Stufen darunter. Der Lehrling muss während des Apprendistato einen Tutor haben, der ihn ausbildet. Die Ausbildung dauert zwischen 2 und 6 Jahren. Die Regionen entscheiden über die Anerkennung dieser Art von Apprendistato. Die während des Apprendistato erreichten Qualifikationen werden in einem »Libretto formativo del cittadino« (Ausbildungsbuch mit Qualifikationsnachweisen) eingetragen.

Praktisch umgesetzt worden ist bislang nur das »apprendistato per la acquisizione di un diploma o per percorsi di alta formazione«. Nach der Grundausbildung können Jugendliche zwischen 18 und 29 Jahren zusätzlich eine Lehre machen, die mit einem Abschluss, wie Schulabschluss oder einem Diplom, endet.

Quellen:

www.welfare.gov.it ; www.isfol.it; www.form-azione.it/apprendistato; www.provveditoratostudi-ts.it/Riforma/home_riforma.htm

Abschlüsse:

Bisher gab es in Italien keine einheitliche Regel für Abschlüsse. Derzeit ist es Aufgabe der Regionen und Provinzen, dies zu steuern. Eine der führenden Regionen im Bereich der Abschlüsse und Zertifizierungen ist die Region Emilia Romagna.

Im Folgenden werden daher beispielhaft die Abschlüsse vorgestellt, die in der Region Emilia Romagna gelten.

Da es in Italien kein einheitliches System der Berufsausbildung gibt, ist es in der aktuellen Situation wichtig, die durch Ausbildungszeiten und praktische Arbeit erreichten Kompetenzen der Einzelnen formell anzuerkennen. Denn viele Handwerker haben jahrelang in einem bestimmten Beruf gearbeitet und Erfahrungen gesammelt, haben aber keine schriftlichen Zeugnisse. Die Region legt die professionellen Standards, die erreicht werden müssen, in einem System der Grundqualifikationen fest (»sistema regionale delle qualifiche di riferimento«) und aktualisiert sie regelmäßig. Die Anerkennung der Kompetenzen findet durch den Vergleich zwischen den Standards des regionalen Systems der Bezugsqualifikationen und der erreichten Kompetenzen des Handwerkers statt.

Deswegen gibt es in der Region Emilia-Romagna die »crediti formativi« (»Ausbildungskredite«). Die »crediti formativi« sind eine erste offizielle Anerkennung der erreichten Kompetenzen durch die Region.

Es gibt außerdem zwei weitere Möglichkeiten der Zertifizierung: »Scheda conoscenze e capacità« oder »Certificato di Unità di competenza/qualifica«. Die »Scheda conoscenze e capacità« zertifiziert, dass nur ein Teil der notwendigen

Kompetenzen für eine Qualifizierung erreicht worden ist. Das »Certificato di competenza« bestätigt, dass man alle Kompetenzen für die Qualifizierung erreicht hat. Um ein »Certificato di competenza« zu erwerben, muss man eine Prüfung ablegen. Damit bekommt man auch eine Qualifikation (»qualifica«). Die Prüfung besteht aus einer praktischen Übung und aus einer mündlichen Prüfung. Bei beiden Zertifikaten wird ein Bericht über die Kompetenzen und über den Bildungsweg erstellt (»dossier delle evidenze da percorso formativo« und »dossier delle evidenze da esperienza«).

Quelle: www.regione.emilia-romagna.it/ermes

Bei unterbrochenen Bildungswegen ist die Anerkennung von Anrechnungspunkten bzw. Bildungsguthaben vorgesehen. Es soll möglich sein, zwischen den verschiedenen Bildungsangeboten zu wechseln.

Das italienische Bildungssystem befindet sich in einem Reformprozess. In der vorliegenden Aufstellung sind wesentliche Informationen zum neuen System aufgenommen worden, wie sie im Schuljahr 2003/2004 laut Informationen des Institutes Cedefop (Europäisches Zentrum für die Förderung der Berufsbildung) in die Erprobung gehen sollten und bis zum Sommer 2005 vorlagen.

Aktuelle Informationen können im Internet abgerufen werden unter: <http://www.cedefop.eu.int/>

3. Ausgewählte Handwerksberufe in Italien

Die Ausbildung in Italien wird durch die einzelnen Regionen und Provinzen geregelt und ist daher nicht einheitlich. Im Folgenden werden beispielhaft einige Ausbildungsrahmen aus der Provinz Bozen in Trentino Alto-Adige aufgeführt. Diese Ausbildungsrahmen gelten also nicht überall in Italien. Große Unterschiede in der Ausbildung gibt es vor allem zwischen Nord- und Südtalien. Trentino Alto-Adige ist zudem eine regione autonoma, eine autonome Region mit Sonderregeln. Ausbildungsrahmen zu den aufgeführten Berufen lassen sich unter <http://www.provinz.bz.it/berufsbildung> beim Büro für Ausbildung (Provincia autonoma di Bolzano; ufficio apprendistato e maestro artigiano) der Provinz Bozen nachlesen.

3.1 Der Beruf »Tischler/in«

Bezeichnung:

falegname

Ausbildungsdauer:

2 bis 5 Jahre (je nach Region oder Provinz verschieden; in der Provinz Bozen zum Beispiel 5 Jahre)

Voraussetzung:

Abschluss der 3. Stufe Mittelschule

Abschluss:

Zertifikat des jeweiligen Trägers über berufliche Qualifizierung

Ergänzung zur Ausbildung:

Einzelinterview mit einem Tischler aus Rom:

»Für Tischler gibt es noch nicht sehr viele Ausbildungsmöglichkeiten in Italien. Dieser Beruf wird immer noch vom Vater zum Sohn überliefert. Daher ist es noch üblich, dass der Beruf in einem Betrieb erlernt wird. Die Regionen in Norditalien bieten häufiger Kurse oder Ausbildungen an. Das

Gebiet, in dem der Beruf am meisten verbreitet ist, ist die Brianza in der Lombardei, zwischen Monza und dem Comersee. Üblicherweise wird während der Ausbildung zwischen Arbeitgeber und Lehrling ein Vertrag (»contratto di apprendista« oder »contratto formazione e lavoro«) abgeschlossen. Das Lehrlingsgehalt beträgt etwa 800 Euro monatlich.

In Italien wird zwischen der Ausbildung des Tischlers und des Restaurators unterschieden. Für Tischler ist es sehr wichtig, sich mit Zeichnungen auszukennen. Man muss in der Lage sein, aus einer Zeichnung ein Möbelstück zu realisieren. Teilweise muss der Tischler auch selbst zeichnen können. Um konkurrenzfähig zu bleiben, spezialisieren sich viele kleine Betriebe auf die Produktion massgeschneiderter Möbel. In den letzten Jahren wird sehr viel mit Holz aus Asien gearbeitet, das preiswerter als italienisches Holz ist. Es gibt andererseits eine wachsende Anzahl von Kunden, die immer häufiger die Verwendung von ökologischen Materialien bevorzugen.«

3.2 Die Bauberufe

Die Bauberufe werden in Italien weniger differenziert als in Deutschland. Nach einer Grundausbildung spezialisieren sich die Handwerker in der betrieblichen Praxis.

Der Beruf »Zimmerer/in«

Bezeichnung:

carpentiere/a-serramenista

Ausbildungsdauer:

4,5 Jahre (54 Monate) in der Provinz Bozen

Voraussetzung:

Abschluss der 3. Stufe Mittelschule

Abschluss:

Zertifikat des jeweiligen Trägers über berufliche Qualifizierung

Der Beruf «Maurer/in»

Bezeichnung:

muratore/trice qualificato/a

Ausbildungsdauer:

Dauer variiert je nach Provinz und Region, meist 2 Jahre in einem Berufsbildungszentrum oder 1 Jahr in einem rechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieb plus 2 Jahre Berufsschule mit Ausbildungsvertrag oder Berufspraxis; in der Provinz Bozen 54 Monate.

Voraussetzung:

Abschluss der Pflichtschule

Abschluss:

Zertifikat des jeweiligen Bildungsträgers über die berufliche Qualifizierung

Der Beruf »Fliesenleger/in«

Bezeichnung:

piastrellista

Ausbildungsdauer:

Dauer variiert je nach Region und Provinz, in der Provinz Bozen 38 Monate.

Voraussetzung:

Abschluss der Pflichtschule

Abschluss:

Zertifikat des jeweiligen Ausbildungsträgers über die berufliche Qualifizierung

Der Beruf »Stuckateur«

Bezeichnung:

stuccatore/trice gessista

Ausbildungsdauer:

Dauer variiert je nach Region und Provinz; meist 1 Jahr an regionalem Berufskolleg

Voraussetzung:

Vollendung des 17. Lebensjahres bevorzugt

Abschluss:

Teilnahmebescheinigung

Betriebliche und fachliche Besonderheiten im Baugewerbe:

Beim Vergleich der Baustellenkultur fällt deutschen Gästen auf, dass in Italien eher ergebnisorientiert und in Deutschland eher prozessorientiert gearbeitet wird. »Gute Arbeit« ist in Italien ein zufriedenstellendes Ergebnis, an dem alle zusammen gearbeitet haben. Natürlich wollen deutsche Handwerker auch zufrieden sein mit ihrem Ergebnis. Als »gute Arbeit« gilt aber vor allem, was einen guten Verlauf genommen hat, d.h., wenn Zeit, Material und Ausführung optimal eingesetzt wurden.

Beim Hausbau in Italien arbeiten erfahrungsgemäß alle Gewerbe zum Teil gleichzeitig an einer Ausführung und unterstützen sich gegenseitig. Der jeweilige »Spezialist« für eine Ausführung gibt den Ton an. In anderen Bauphasen arbeitet dieser dann einfach mit. Eine Regelung, wie viel Prozent fremdgewerbliche Arbeiten ein Handwerker ausführen darf, gibt es nicht.

Auffällig für Deutsche in Italien ist der Schwerpunkt in der Instandsetzung und Restauration. Es wird besonders viel Wert auf den Erhalt der Schönheit der Gebäude gelegt. Kein Wunder – gute 50 Prozent des Weltkulturerbes befindet sich in Italien und viele der Gebäude sind zwischen 400 und 1000 Jahren alt. Außerdem liegen viele Provinzen in Erdbebengebieten. Solche Bedingungen schlagen sich auch in der Bauweise und der Wahl des Materials nieder.

Maurer und Stuckateure, die an alten Zisternen und Thermen arbeiten, nutzen andere Mörtelzusammensetzungen oder z. B. »Römerbeton« nach 2000 Jahre altem Rezept. Der bekannte Terracotta-Ton (»gebrannte Erde«) kommt zustande, da für den Putz »coccio pesto« (sinngemäß »zermahlene

Scherben«) verwendet wird – kaputte Dachziegel finden so Verwendung und erzeugen den rötlichen Farbton der Häuser. Zusätze sind z. B. Flusssand, der feinkörniger ist, oder flüssiger, ungelöschter Kalk. Maurer verwenden nicht nur exakt gefertigte Steine, sondern behauen häufig Natursteine. Es wird eine runde bzw. ovale Maurerkelle benutzt, die Mörtelkübel sind u.U. kleiner, es muss also häufiger angerührt werden. Fliesen werden ohne Fugen verlegt.

Zimmerer bekommen es häufig mit Balken in alten Festungen zu tun, die auf eine alt hergebrachte Art und Weise bearbeitet werden müssen. Es wird außergewöhnlich viel Kastanienholz verwendet, was in Deutschland eher unüblich ist. Holzzapfen und Nägel finden sich in der Länge von 6 cm. Der Zimmererhammer hat einen kleineren Kopf und einen handlichen Holzgriff. Weiter verbreitet als der Zollstock ist das Metermaß. Natürlich gibt es verschiedene Sicherheitsbestimmungen auf der Baustelle, sie werden von Deutschen allerdings als weniger streng erlebt.

3.3. Der Beruf »Elektroniker/in«

Bezeichnung:

perito elettronico (m/w)

Ausbildungsdauer:

3 Jahre an einem staatlichen Institut für Industrie und Handwerk

Voraussetzung:

Pflichtschule

Abschluss:

Diplom über Qualifizierung

Ergänzung zur Ausbildung:

Diplom ist Zugangsberechtigung zu 2-jähriger Weiterbildung mit Abschluss Berufsaabitur oder verschiedene Zertifikate. Berufsaabitur ermöglicht weitere Qualifizierung und Spezialisierung.

3.4 Der Beruf »Maler- und Lackierer/in«

Bezeichnung:

tinteggiatore/trice – verniciatore/trice

Ausbildungsdauer:

1 Jahr in regionalem Berufszentrum

Voraussetzung:

Pflichtschule

Abschluss:

Teilnahmebescheinigung

3.5 Der Beruf »Kfz-Mechatroniker/in«

Bezeichnung:

meccanico/ manutentore/trice riparatore/trice di autoveicoli

Ausbildungsdauer:

2 Jahre

Voraussetzung:

Abschluss der 3. Stufe Mittelschule

Abschluss:

Zertifikat des jeweiligen Trägers über berufliche Qualifizierung

Betriebliche und fachliche Besonderheiten:

Der Kfz-Mechaniker in Italien repariert deutlich mehr anstatt Bauteile direkt auszutauschen.

3.6 Der Beruf »Bäcker/in« bzw. »Konditor/in«

Bezeichnung:

panettiere/a bzw. pasticciere/a

Ausbildungsdauer:

Dauer variiert je nach Region und Provinz, meist 2 Jahre dieselbe Grundbildung; in der Provinz Bozen beispielsweise 3 Jahre (36 Monate) Gesamtausbildungsdauer.

Voraussetzung:

Abschluss der Pflichtschule

Abschluss:

Zertifikat des jeweiligen Trägers über berufliche Qualifizierung

Ergänzung zur Ausbildung:

Mit dem Zertifikat und einer gewissen Berufserfahrung können Spezialisierungskurse z. B. im Bereich »Dekorati-on-« oder »Gastronomietechniken« belegt werden.

Betriebliche und fachliche Besonderheiten:

Interview mit einem Konditor aus Ligurien:

»In Italien wird zwischen Bäcker- und Konditorausbildung unterschieden, da die Produkte in der italienischen Konditorei sehr zahlreich und kompliziert in der Herstellung sind. Während der Konditorausbildung fängt die Arbeit des Lehrlings meistens gegen 6 Uhr morgens an und endet um ca. 14 Uhr. Sonntags haben die Konditoreien in Italien, insbesondere in den großen Städten, geöffnet. Meistens ist der Lehrling nicht im Verkaufs- und Bewirtungsbereich tätig, er arbeitet nur in der Backstube. So lernt er während der Ausbildung oft nicht, wie man die Kunden bedient und mit ihnen umgeht.

Sehr stark ausgeprägt sind regionale Spezialitäten: In Süditalien z. B. wird in der Konditorei sehr viel mit Trockenobst und kandierten Früchten gearbeitet. Überall in Italien werden beim Konditor »rustici« verkauft: kleine Blätterteigwaren gefüllt mit Gemüse, Fleisch oder Fisch, manchmal in Form einer Minipizza. Eine andere Spezialität sind »le pas-te« oder »mignon« (wenn sie sehr klein sind): süße Teigwaren mit Puddingsfüllung.

Verglichen mit Deutschland oder Frankreich wird in Italien beim Backen weniger Butter verwendet (z. B. bei Teigwaren wie Croissant).

3.7 Der Beruf »Friseur/in«

Bezeichnung:

parrucchiere/a

Ausbildungsdauer:

Dauer variiert je nach Region und Provinz; meist 2 Jahre an einem regionalen Berufskolleg oder an privaten Friseurschulen; in der Provinz Bozen 5 Jahre.

Voraussetzung:

Abschluss der Pflichtschule

Abschluss:

Zertifikat des jeweiligen Trägers über berufliche Qualifizierung

Ergänzung zur Ausbildung:

Bei der schulische Ausbildung liegt der Schwerpunkt eher auf der fachtheoretischen als auf der fachpraktischen Ausbildung. Da die Auszubildenden dort in einer eher »künstlichen Salonsituation« mit eingeschränktem Kundenkreis lernen, können sie den Anforderungen der »realen« Arbeitswelt kaum entsprechen. Erst einige Zeit nach ihrer Ausbildung sind sie voll einsetzbar und aufgrund der hohen Lohnkosten wirtschaftlich interessant für große Salonbetriebe. Aus diesem Grund haben sich in Italien viele private Friseurschulen etabliert, in denen vertiefend fachpraktische Kompetenzen vermittelt werden und komplexe Aufgabenstellungen gelöst werden müssen. Die in Kursform / Modulform durchgeführten Lehrgänge werden zertifiziert und vor allem von den renommierten Salonbetrieben anerkannt.

Beispiel: Ausbildungsrahmen für Friseur/Friseurin in Handwerksbetrieben in der Provinz Bozen (Lehrzeit: 60 Monate)

Im ersten Lehrjahr:

Gesundheitsschutz

- ▶ Persönliche Gesundheitsschutzmaßnahmen, insbesondere Hautschutz unter Berücksichtigung technischer Regeln und gesetzlicher Vorschriften, durchführen
- ▶ Kundenbezogene Gesundheitsschutzmaßnahmen anwenden
- ▶ Anforderungen in Bezug auf die persönliche Hygiene und die Arbeitskleidung beachten
- ▶ Ergonomische Gesichtspunkte beim Arbeitsablauf berücksichtigen

Bedienen von Maschinen, Geräten und Werkzeugen

- ▶ Werkzeug auswählen und handhaben
- ▶ Geräte und Maschinen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bedienungsanleitung einsetzen
- ▶ Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel, insbesondere unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen und Belangen des Umweltschutzes, auswählen
- ▶ Maschinen, Geräte und Werkzeuge reinigen, desinfizieren und pflegen
- ▶ Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen einrichten und sauberhalten

Kundenberatung und -betreuung

- ▶ Aufgaben, Befugnisse und Verantwortung im Rahmen der Ablauforganisation bei der Kundenberatung und –behandlung berücksichtigen
- ▶ Kunden empfangen und unter Berücksichtigung betrieblicher Serviceleistungen und Organisationsformen betreuen – Terminplan handhaben
- ▶ Erwartungen der Kunden hinsichtlich Beratung, Betreuung und Behandlung ermitteln und betriebliche Dienstleistungen anbieten
- ▶ Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten

Beurteilen, Reinigen und Pflegen des Haares und der Kopfhaut

- ▶ Zustand und Beschaffenheit der Kopfhaut und des Haares prüfen und beurteilen sowie Maßnahmen für die Behandlung vorschlagen
- ▶ Haarreinigungs- und pflegemittel auswählen, nach Behandlungsplan dosieren und ansetzen
- ▶ Haar und Kopfhaut mit verschiedenen Methoden reinigen
- ▶ Pflegemittel für Haar und Kopfhaut anwenden
- ▶ Kopfhaut in verschiedenen Techniken massieren

Haarschneiden

- ▶ Haarschnitt auf Übungskopf: natürliche Fallrichtung horizontal, diagonal zum Kinn, diagonal zum Nacken
- ▶ Grundkenntnisse uniforme Stufung 90°

Rasieren

- ▶ Handhabung mit dem Rasiermesser und Grundtechnik

Gestalten von Frisuren

- ▶ Präparate zur Unterstützung der Frisurengestaltung auswählen und anwenden
- ▶ Übungen mit Volumenwickler, Flachpapilloten und Fön

Ausführen von Dauerwellen

- ▶ Auf Übungskopf Haare abteilen und wickeln

Ausführen farbverändernder Haarbehandlungen

- ▶ Auftragen von Tönungen mit direktziehenden Farbstoffen

Pflegende und dekorative Kosmetik der Haut

- ▶ Anwenden von Reinigungsmilch und Gesichtswasser

Maniküre

- ▶ Zustand der Nägel beurteilen
- ▶ Nagelhaut und Nägel behandeln sowie Nägel formen
- ▶ Hände mit ausgewählten Präparaten massieren
- ▶ Auftragen von Nagellack

Im zweiten Lehrjahr:

Gesundheitsschutz

- ▶ Persönliche Gesundheitsschutzmaßnahmen, insbesondere Hautschutz unter Berücksichtigung technischer Regeln und gesetzlicher Vorschriften, durchführen
- ▶ Kundenbezogene Gesundheitsschutzmaßnahmen anwenden
- ▶ Anforderungen in Bezug auf die persönliche Hygiene und die Arbeitskleidung beachten
- ▶ Ergonomische Gesichtspunkte beim Arbeitsablauf berücksichtigen

Bedienen von Maschinen, Geräten und Werkzeugen

- ▶ Werkzeug auswählen und handhaben
- ▶ Geräte und Maschinen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bedienungsanleitung einsetzen
- ▶ Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel, insbesondere unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen und Belangen des Umweltschutzes, auswählen
- ▶ Maschinen, Geräte und Werkzeuge reinigen, desinfizieren und pflegen
- ▶ Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen einrichten und sauberhalten.

Kundenberatung und -betreuung

- ▶ Produkte präsentieren und anbieten
- ▶ Betriebliche Arbeits- und Organisationsmittel, insbesondere Bedienungszettel und Kundenkartei handhaben bei Inventur mitwirken

Beispiel: Ausbildungsrahmen für Friseur/Friseurin in Handwerksbetrieben in der Provinz Bozen (Lehrzeit: 60 Monate)

Beurteilen, Reinigen und Pflegen des Haares und der Kopfhaut

- ▶ Erkennen und Unterscheiden der verschiedenen Kopf- und Gesichtsformen

Haarschneiden

- ▶ Einführung in die Graduierung
- ▶ Haarschnitt mit unterschiedlichen Werkzeugen und Geräten durchführen, insbesondere Stumpfschneiden
- ▶ Uniforme Stufung 90°, effilieren, Übergangsschneiden, über Kamm schneiden
- ▶ Haarschnitt überprüfen

Rasieren

- ▶ Rasieren auf lebendem Modell
- ▶ Haut für Rasuren vor- und nachbehandeln

Gestalten von Frisuren

- ▶ Frisuren, insbesondere durch Föhnen, Wickeln, Wellen und Papillotiertechniken, gestalten

Eingelegte oder gefönte Frisuren in verschiedenen Techniken ausfrisieren

Ausführen von Dauerwellen

- ▶ Auf Modell Haare abteilen und wickeln

Ausführen farbverändernder Haarbehandlungen

- ▶ Beschaffenheit des Haares beurteilen und Ausgangsfarbe feststellen
- ▶ Auftragen der Haarfarbe, gesetzliche Vorschriften beachten

Pflegende und dekorative Kosmetik der Haut

- ▶ Anwenden von Reinigungsmilch und Gesichtswasser

Maniküre

- ▶ Vertiefen der Grundkenntnisse

Im dritten Lehrjahr:

Gesundheitsschutz

- ▶ Persönliche Gesundheitsschutzmaßnahmen, insbesondere Hautschutz unter Berücksichtigung technischer Regeln und gesetzlicher Vorschriften, durchführen
- ▶ Kundenbezogene Gesundheitsschutzmaßnahmen anwenden
- ▶ Anforderungen in Bezug auf die persönliche Hygiene und die Arbeitskleidung beachten
- ▶ Ergonomische Gesichtspunkte beim Arbeitsablauf berücksichtigen

Bedienen von Maschinen, Geräten und Werkzeugen

- ▶ Werkzeug auswählen und handhaben

- ▶ Geräte und Maschinen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bedienungsanleitung einsetzen
- ▶ Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel, insbesondere unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen und Belangen des Umweltschutzes, auswählen
- ▶ Maschinen, Geräte und Werkzeuge reinigen, desinfizieren und pflegen
- ▶ Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen einrichten und sauberhalten

Kundenberatung und -betreuung

- ▶ Beim Wareneingang und -ausgang, insbesondere bei Bestellungen und der Bestandspflege mitwirken

Beurteilen, Reinigen und Pflegen des Haares und der Kopfhaut

- ▶ Kunden über Reinigungs- und Pflegemittel beraten sowie Behandlungspläne aufstellen
- ▶ Haarersatzteile reinigen und pflegen

Haarschneiden

- ▶ Kombinationstechniken, klassischer Haarschnitt mit Scheitel, progressiver Haarschnitt

Rasieren

- ▶ Rasuren am Kunden mit verschiedenen Rasiermessertypen durchführen
- ▶ Bart schneiden und formen

Gestalten von Frisuren

- ▶ Damen- und Herrenfrisuren mit thermischen Geräten, insbesondere Föhnen, gestalten
- ▶ Vertiefen der Grundkenntnisse

Ausführen von Dauerwellen

- ▶ Beschaffenheit des Haares beurteilen, Präparate auswählen und ansetzen
- ▶ Dauerwellverfahren durchführen und überwachen

Ausführen farbverändernder Haarbehandlungen

- ▶ Färbe-, Tönungs- und Blondierungspräparate nach Behandlungsplan dosieren und in verschiedenen Techniken auftragen
- ▶ Einwirkzeit und Farbveränderung überwachen
- ▶ Maßnahmen der Nachbehandlung durchführen
- ▶ Ergebnis beurteilen
- ▶ Farbkorrekturen durchführen

Pflegende und dekorative Kosmetik der Haut

Tages-Make-up gestalten

Beispiel: Ausbildungsrahmen für Friseur/Friseurin in Handwerksbetrieben in der Provinz Bozen (Lehrzeit: 60 Monate)

Im vierten Lehrjahr:

Gesundheitsschutz

- ▶ Persönliche Gesundheitsschutzmaßnahmen, insbesondere Hautschutz unter Berücksichtigung technischer Regeln und gesetzlicher Vorschriften, durchführen
- ▶ Kundenbezogene Gesundheitsschutzmaßnahmen anwenden
- ▶ Anforderungen in Bezug auf die persönliche Hygiene und die Arbeitskleidung beachten
- ▶ Ergonomische Gesichtspunkte beim Arbeitsablauf berücksichtigen

Bedienen von Maschinen, Geräten und Werkzeugen

- ▶ Werkzeug auswählen und handhaben
- ▶ Geräte und Maschinen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bedienungsanleitung einsetzen
- ▶ Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel, insbesondere unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen und Belangen des Umweltschutzes, auswählen
- ▶ Maschinen, Geräte und Werkzeuge reinigen, desinfizieren und pflegen
- ▶ Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer Anforderungen einrichten und sauberhalten

Kundenberatung und -betreuung

- ▶ Kundenorientierte Gespräche unter Berücksichtigung situationsgerechten Verhaltens bei Behandlung, Beratung und Verkauf planen, führen und nach bereiten
- ▶ Kunden über Maßnahmen und Präparate zur Heimbehandlung beraten

Haarschnitt

- ▶ Rasiermesserschnitt »Carre bombato«
- ▶ Haarschnitt als Grundlage für die Frisur unter Berücksichtigung der Kopf- und Gesichtsform, der Gesamterscheinung, der Haarqualität und –quantität sowie der Modetendenz planen und vorschlagen

Kunden über Schnittformen beraten

Gestalten von Frisuren

- ▶ Kunden unter Berücksichtigung des Kundenwunsches, der Kopf- und Gesichtsform, der Gesamterscheinung, der Haarqualität und –quantität sowie der Modetendenz beraten und Frisuren vorschlagen
- ▶ Haarersatz für die Frisurengestaltung vorbereiten
- ▶ Frisuren mit Haarteilen, -verlängerung und Schmuck gestalten

Ausführen von Dauerwellen

- ▶ Kunden über Dauerwellverfahren beraten und Behandlungspläne aufstellen
- ▶ Dauerwellpräparate zum Entkrausen einsetzen

Arbeitsschritte überprüfen und Ergebnisse beurteilen

Ausführen farbverändernder Haarbehandlungen

- ▶ Kunden unter Berücksichtigung der Haarqualität, des Pflegezustandes, der Hautverträglichkeit, der Gesamterscheinung und der Modetendenz beraten
- ▶ Methoden der Farbbehandlung und Arbeitstechniken unterscheiden und in die Kundenberatung einbeziehen
- ▶ Zielfarbe unter Berücksichtigung des Kundenwunsches empfehlen und Behandlungsverfahren festlegen
- ▶ Behandlungspläne aufstellen

Pflegende und dekorative Kosmetik der Haut

- ▶ Zustand und Beschaffenheit der Haut prüfen und beurteilen
- ▶ Kosmetisch zu behandelnde Hautveränderungen bestimmen
- ▶ Kunden über Anwendungen der pflegenden Kosmetik beraten und Behandlungspläne aufstellen
- ▶ Präparate der pflegenden Kosmetik unter Berücksichtigung des Hautzustandes und des Behandlungszieles auswählen
- ▶ Kunden unter Berücksichtigung des Kundenwunsches, der Gesichtsform, der Gesamterscheinung und der Modetendenz beraten und dekorative kosmetische Behandlungen vorschlagen
- ▶ Schminken für besondere Anlässe

Im fünften Lehrjahr:

- ▶ Dient zur Vertiefung der Grundkenntnisse und zum selbständigen Arbeiten.

Quelle: Provinz Bozen, Büro für Ausbildung

4. Grundlagen der Zusammenstellung, weiterführende Links und Büchertipps (Stand Dezember 2005)

Die vorliegende Publikation entstand auf der Basis aufgeführter Quellen und insbesondere der Erfahrungen der Beteiligten an Auslandspraktika im Projekt »Europaassistent/in« des WHKT und weiteren Organisatoren von Austauschsaustauschen. Das Projekt VERSUS – Koordinationsstelle zur Förderung der beruflichen Bildung der italienischen Migran-

Innen in NRW hat an der Publikation mitgewirkt. VERSUS ist ein Projekt des DGB-Bildungswerks e.V. und wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) und vom Europäischen Sozialfonds (ESF) gefördert.

Allgemeine und Länderinfos:

<http://www.dija.de> -> Länderinfos

<http://www.erdkunde-wissen.de> > Erdkunde > Länderinfos

<http://www.auswaertiges-amt.de>

Europäisches Jugendportal:

<http://europa.eu.int/Youth> -> unter »Suche« das Land eingeben

Seite für sehr junge Menschen des Europäischen Informationszentrums Niedersachsen, interessant und amüsant auch für Ältere: <http://entdeckeeuropa.de> -> Entdecke Europa!

Bildungssysteme:

<http://europa.eu.int/ploteus/portal//home.jsp>

<http://www.eurydice.org>

<http://www.versus-online.com>

Länderinfos und Recherche aufgrund von Einzelanfragen zu Berufsbildern; Vermittlung von Stellen und Praktikumsplätzen:

www.europaserviceba.de

Europahotline 0180-5222023

EBZ in Köln 0221-55403433

Infos zu Ländern und Kulturen bieten u.a.:

Klein, Hans-Michael; »Cross Culture – Benimm im Ausland«; 2004

John Mole; »Der Euro-Knigge für Manager«; 1995

Commer, Heinz; »Knigge international – ungeschriebene Gesetze und richtige Umgangsformen im Ausland«; Düsseldorf; 1987

dos and don'ts zu allen Ländern (englisch):

<http://www.executiveplanet.com>

Informationen speziell zu Praktika:

Datenbank mit Organisationen, die Praktika vermitteln. Außerdem Vorlagen zur Vorbereitung wie Checklisten und Anschreiben an Gastbetrieb: <http://www.dfjw.org/transnet/de/liens.htm>

Informationen zu Ausbildung, Studium und Beruf in der EU:

<http://europe-online.universum.de>
www.wege-ins-ausland.de

U.A. Checklisten zur Vorbereitung eines Auslandspraktikums:

<http://www.dfjw.org/transnet/> -> Materialien

Bewerbungs- und Länderinfos:

<http://www.jobpilot.de>

Deutsche Berufsbilder mit Übersetzungen:

<http://berufenet.arbeitsamt.de>

Kostenfreie Online-Übersetzung:

Alle Sprachen:
<http://babel.altavista.com/tr>

de<>en
<http://dict.tu-chemnitz.de/>

en<>de; fr<>de:
<http://dict.leo.org/>

Speziell zu Italien:

<http://www.executiveplanet.com/business-etiquette/Italy.html>

Ausgewählte Berufsbilder (italienisch):

www.berufsbilder.com
Italienisches Bildungsministerium: <http://www.istruzione.it/argomenti/esamedistato/home.html>
Italienisches Jugend-Informationsportal: <http://www.informagiovani.it>

Mehr zur Reform und dem entsprechenden Gesetz ist zu finden bei Google.it »»riforma Moratti«, Gesetz vom 28. März 2003 n.53« eingeben.

Italienischer Fremdenverkehrsverein (deutsch): www.enit.it

Ansprechpartner

Westdeutscher Handwerkskammertag

Sternwartstraße 27–29

40223 Düsseldorf

Telefon: (02 11) 30 07-700

Telefax: (02 11) 30 07-900

E-Mail: whkt@handwerk-nrw.de

Handwerkskammer Aachen

Sandkaulbach 21

52062 Aachen

Tel.: (02 41) 471-167/-162

Handwerkskammer OWL zu Bielefeld

Fasanenstraße 24

33607 Bielefeld

Tel.: (05 21) 56 08-318

Handwerkskammer Dortmund

Reinoldstraße 7–9

44135 Dortmund

Tel.: (02 31) 54 93-333

Handwerkskammer Düsseldorf

Georg-Schulhoff-Platz 1

40221 Düsseldorf

Tel.: (02 11) 87 95-608

Handwerkskammer zu Köln

Heumarkt 12

50667 Köln

Tel.: (02 21) 20 22-251/-470

Handwerkskammer Münster

Echelmeyerstraße 1–2

48163 Münster

Tel.: (02 51) 705-14 60

Handwerkskammer Südwestfalen

Brückenplatz 1

59821 Arnsberg

Tel.: (0 29 31) 877-118

Bildungszentrum des Baugewerbes Düsseldorf

Auf'm Tetelberg 13

40221 Düsseldorf

Tel.: (02 11) 9 12 87-0

europa
entdecken



europa
entdecken



WESTDEUTSCHER HANDWERKSKAMMERTAG

