



Einrichtung von Klassen „Vorqualifizierung Arbeit / Beruf mit Schwerpunkt Erwerb von Deutschkenntnissen“ (VABO) an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau Stuttgart (GSIH)

Seit dem Schuljahr 2014/15 sind an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau Stuttgart Klassen des VAB mit Schwerpunkt Erwerb von Deutschkenntnissen (VABO) gem. den Schulversuchsbestimmungen VABO des Kultusministeriums eingerichtet.

An der GSIH werden mit dem Qualifizierungsangebot folgende Ziele verfolgt:

1. Zentrales Ziel ist es, jungen Menschen, die nach Stuttgart zugewandert sind und der Berufsschulpflicht unterliegen, in einer einjährigen Qualifizierung in der genannten Schulart (VAB-O) die Ausbildungsreife für einen Nahrungsberuf zu vermitteln. Dabei wird kein Abschluss einer weiterführenden allgemein bildenden Schulart vermittelt. Dieser kann jedoch erworben werden, wenn im Anschluss an das VAB-O eine Berufsausbildung erfolgreich abgeschlossen wird.
2. Gleichzeitig soll damit Handwerksbetrieben in der Region Stuttgart die Möglichkeit gegeben werden, vorqualifizierte und motivierte junge Menschen für eine Anschlussausbildung als Bäcker/-in, Bäckereifachverkäufer /-in, Fleischer/-in, Fleischfachverkäufer/-in, Koch/Köchin oder Systemgastronom/-in zu gewinnen.
3. Gemäß den Bestimmungen des Kultusministeriums zur Weiterentwicklung des VABO steht neben dem Fach Deutsch ein fächerübergreifender, projektbezogener Arbeitsfeldunterricht im Mittelpunkt der Qualifizierung. Dieser soll auf eine Berufsausbildung orientieren.
4. Der Erwerb von Deutschkenntnissen ist zentrales Unterrichtsprinzip.
5. Der Arbeitsfeldunterricht wird zu gleichen Teilen im Fleischtechnikum, im Backtechnikum, in den Fachräumen für den Lebensmittelverkauf und den Serviceräumen und Küchen der Hotel- und Gaststättenberufe an der GSIH durchgeführt.
6. In den genannten Qualifikationsfeldern wird der Unterricht so gestaltet, dass es den Schülerinnen und Schülern möglich ist, noch im jeweiligen Schuljahr ein mehrwöchiges Praktikum in einem Bäcker- oder Fleischerbetrieb sowie in einem Hotel oder einem Restaurant zu leisten, sofern sie bis dahin ausreichende deutsche Sprachkenntnisse und eine Orientierung auf das jeweilige Berufsfeld erworben haben.

Daten zum Ausbildungskonzept
„Gesellschaftliche Integration durch Ausbildung und Arbeitsmarktintegration“
an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau Stuttgart (GSIH)

1. Profil und Portfolio der Schule

Die GSIH ist eine der ältesten Berufsschulen in Stuttgart und wurde im Jahre 1926 eingerichtet.

Heute bildet sie ein regionales berufliches Bildungszentrum für die beruflichen Kompetenzbereiche

- Ernährung und Lebensmittel
- Kosmetik und Körperpflege.

Im aktuellen Schuljahr werden 1.555 Schüler/innen (ca. 1.400 Azubis aus 800 dualen Partnerbetrieben) beschult, davon ca. 1.200 Azubis in 12 Nahrungsberufen und 250 in den 2 „Schönheitsberufen“ (Friseur, Kosmetikerinnen)

- Bundesfachklassen
Verfahrenstechnologe Mühle und Futtermittel (Müllerei)
- Landes- / Bezirksfachklassen
Fleischer/innen, Kosmetiker/innen
- Regionale Ausbildungsklassen
Bäcker/innen, Konditoren*, Fachverkäufer/innen Bäckerei / Konditorei / Fleischerei*,
Fachpraktiker/-in Küche**, Hotel- und Gaststättenberufe (Grundstufe)*, Frisöre
* jeweils ein Ausbildungsgang mit inklusiver Beschulung
** integrative Beschulung in der Sonderberufsschule (SBS)

2. Qualifizierungskonzept „Gesellschaftliche Integration durch Ausbildung und Arbeitsmarktintegration“

Basis des Qualifizierungskonzepts sind die „Vorbereitungsklassen Arbeit/Beruf für junge Menschen ohne oder mit geringen Deutschkenntnissen“ (VAB-O), die 2014 eingerichtet wurden. Jährlich werden ca. 70 Geflüchteten neu beschult. Aktuell sind mehrere von denen, die 2014/15 eine VAB-O-Klasse besucht haben, bereits im 2. Lehrjahr in Ausbildung in ihren Betrieben und der Berufsschule.

Das VAB-O-Konzept der GSIH verfolgt folgende Ziele:

- Erwerb der deutschen Sprache bis Niveaustufe A2
- Anbahnung des Übergangs in berufliche oder schulische Anschlussysteme
- Gesellschaftliche Integration
- Nachwuchsgewinnung für die Gewerke des Nahrungsmittelhandwerks, insbesondere Bäckerei und Fleischerei

- Schaffung der Möglichkeit, nach einem Jahr in einer VAB-O-Klasse die VAB-R-(Regel-)Klasse zu besuchen, um einen Hauptschulabschluss zu erwerben.
- Bildung von Integrationsklassen der Berufsschule im ersten Ausbildungsjahr
In diesen Klassen werden Azubis, die vorher in VAB-O-Klassen waren und jetzt in Ausbildung als Bäcker, Fleischer, Koch oder Lebensmittelfachverkäufer sind, gemeinsam beschult. Ein zweiter Berufsschultag ermöglicht für diese jungen Menschen eine gezielte und verstärkte Deutschförderung.

Erfolge des VAB-O-Konzepts

- Im Schuljahr 14/15 konnten 81 % der VAB-O-Schüler/innen in eine duale Ausbildung, weitere 15% in eine weiterführende berufliche Schule vermittelt werden.
- 15/16 konnten 65% der Schüler/innen der VAB-O-Klassen im September 2016 eine Ausbildung beginnen.
- In den Schuljahren 15/16 und 16/17 haben jeweils ca. 85% der Schüler/innen, die die VAB-R-Klasse besuchten (fast ausschließlich geflüchtete junge Menschen), ihren HS – Abschluss geschafft und damit eine höhere Ausbildungsreife erworben.