

Beschluss Nr. 2591 vom 17.07.2006
Genehmigung der Standard für die betriebliche Ausbildung, gemäß L.G. vom 20. März 2006, Nr. 2



Anlage

Standards für die betriebliche Lehrlingsausbildung

Die Mindestvoraussetzungen für die Bewilligung zur Lehrlingsausbildung gemäß Art. 9, Absatz 4. des L.G. vom 20.03.06, Nr. 2, sind in folgenden Standards der betrieblichen Ausbildung definiert:

1) Die fachlichen Voraussetzungen

Der für die Ausbildung verantwortliche Mitarbeiter oder Betriebsinhaber, in der Folge „Ausbilder“ genannt muss eine der folgenden fachlichen Qualifikationen nachweisen:

- > Gesellenbrief oder Lehrabschlussdiplom und nachfolgende zweijährige Berufserfahrung
- > Abschluss einer fachbezogenen Oberschule (Matura), Fachhochschule oder Universität und nachfolgende zweijährige Berufserfahrung
- > Abschluss einer dreijährigen Fachschule und nachfolgende dreijährige Berufserfahrung
- > Betriebsinhaber mit fünfjähriger einschlägiger Berufserfahrung und dem Nachweis, berufsbegleitende Fachkurse besucht zu haben

Bei der Bewertung der fachlichen Anforderungen sollte die Berufserfahrung eindeutig den Schwerpunkt bilden.

2) Die berufspädagogischen Voraussetzungen

Der Ausbilder hat eine vom Land anerkannte berufspädagogische Kompetenz vorzuweisen. Der entsprechende Kurs wird eine Mindestdauer von 16 Stunden umfassen; die Teilnehmer stellen ihre berufspädagogische Kompetenz in einem zusätzlichen Fachgespräch unter Beweis. Dieser Grundkurs befähigt zur betrieblichen Ausbildung von Lehrlingen und wird bei einer eventuellen Meisterausbildung als Bildungsguthaben angerechnet.

Alle gleichwertigen berufspädagogischen Ausbildungen, die im Inland als auch im Ausland erworben wurden, werden anerkannt. Die Entscheidung über die Gleichwertigkeit und die entsprechende Anerkennung trifft der Direktor der Abteilung Berufsbildung.

Die Ausbildung zur berufspädagogischen Kompetenz umfasst folgende praktischen Handlungsfelder:

Handlungsfeld 1

- 1.1 Einstieg und Regeln für die zukünftigen Ausbilder
 - 1.2 Gesellschaftlicher Stellenwert der Ausbildung
 - 1.3 Rolle als Ausbilder – Rollenwechsel vom Lernenden zum Ausbilder
- Rollenvielfalt, Führungsstile, Handlungskompetenz, Schlüsselqualifikationen, Zuständigkeiten
Beziehung Lehrling – Ausbilder, Pubertät

Handlungsfeld 2

- 2.1 Lehrlinge auswählen, einstellen, 1. Lehrtag, Probezeit, Auswahlverfahren, Wahrnehmung, —Bewerbungsgespräch.
- 2.2 Betrieblicher Ausbildungsplan

Handlungsfeld 3

- 3.1 Anleiten und begleiten – fordern und fördern
—Führen mit Zielvereinbarungen, Regelkreisprinzip, Kommunikation, Beraten als Ausbilder
- 3.2 Konflikte erkennen und lösen
—Fallbeispiele zum Konflikt (Integrationsprobleme), Ablauf von Konfliktgesprächen

Handlungsfeld 4

- 4.1 Prüfungsvorbereitung
- 4.2 Berufliche Weiterbildung

3) Die betrieblichen Voraussetzungen

Die technische und organisatorische Ausstattung des Betriebes muss so gestaltet sein, dass:

1. ein Lehrling im entsprechenden Beruf unter Berücksichtigung der Vorgaben des betrieblichen Ausbildungsrahmens ausgebildet werden kann und
2. die Bedingungen vorherrschen, den Lehrling auf die Gesellen- bzw. Lehrabschlussprüfung gemäß dem geltenden Prüfungsprogramm vorzubereiten;

Die betrieblichen Rahmenbedingungen werden folgendermaßen erhoben:

Kontrolle der Eintragung im Kammerregister (Tätigkeiten und Geschäftsfeld) oder in offiziellen Berufsverzeichnissen

Für Ausbildungsbetriebe in folgenden Sektoren werden zudem nachstehende Kriterien für die Bewilligung festgelegt:

Handel:

Die Ermächtigung kann sowohl an Detailhandels- als auch an Großhandelsbetriebe erteilt werden, sofern ein individuelles Verkaufsgespräch und

entsprechende Kundenberatung erfolgt. Discount-Geschäfte sind von der Einstellung von Verkäuferlehrlingen ausgeschlossen. Beim Wanderhandel wird eine Ermächtigung erteilt, sofern der Betrieb mindestens drei feste Standplätze hat und den Nachweis von mindestens 180 Arbeitstagen im Jahr erbringt. Die Überprüfung dieser Arbeitstage wird über eine Selbsterklärung basierend auf der Einzahlung der Standgebühren durchgeführt.

Gastgewerbe:

Service: Schutzhütten, Berggasthäuser, Jausestationen, Bars ohne Tischservice, Mensen, Self-Service-Lokale und Garnis sind von der Lehrlingseinstellung ausgeschlossen.

Küche: Es müssen mindestens fünf warme Vorspeisen und drei Hauptgerichte (Fleischspeisen) sowie Desserts angeboten werden. Berücksichtigt werden auch die jahreszeitliche Variation der Speisen und die Arbeitsintensität.