

## Ausbilder- und Unternehmerreise

# „Bäcker- und Konditorhandwerk in Italien“ (Vicenza und Venedig)

### Kursdaten

**07.03.2021 – 11.03.2021**



# Bäcker- und Konditorhandwerk in Italien

**Traditionellen Produkte** wie Ciabatta, Focaccia, Amaretti, Tiramisu und Pistazieneis stehen weiterhin oben in der Gunst des italienischen Kunden. Er will aber zunehmend **Neues** im Regal oder der Theke finden: regionale Zutaten, Bio-Erzeugnisse, Rückbesinnung auf lokale Traditionen oder Adaptierung internationaler Tendenzen und online-Versand sind einige **Entwicklungstendenzen** in Bäckerei und Konditorei.



Heute steht der **Handwerksbetrieb** vor großen **Herausforderungen**: Attraktivität des Berufs, demografischer Rückgang, Konkurrenz durch Supermärkte und Discounter, diversifizierende Kundenanforderungen, Unternehmensnachfolge und neue Fachkompetenzen wie Allergiekunde.

Die Ausbilder- und Unternehmerreise „Bäcker- und Konditorhandwerk in Italien“ beschäftigt sich sowohl mit der **Aus- und Weiterbildung** als auch den **wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen**.



Berufsausbildung, Unternehmensführung, Personalsuche, Innungs- und Kammerpolitik, Weiterbildung, Produktinnovation und Auslandspraktikum sind **einige der Themen**, die während der Studienreise behandelt werden. **Ausbildungs- und Branchenexperten** stehen zur Verfügung. Bei Besuchen werden Gespräche mit **Unternehmern, Ausbildern und Schulleitung** geführt.

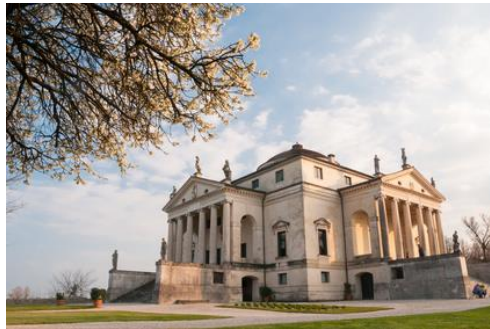
Die Ausbilder- und Unternehmerreise richtet sich an **Lehrpersonal, Ausbilder, Unternehmer und Kammer- und Innungsvertreter**. Die Teilnahme kann auch mit einem Stipendium Erasmus+ KA1 „Staff mobility“ erfolgen. Das Programm findet in Vicenza und Venedig statt.

Im Rahmen des Programms ist ausreichend Zeit vorgesehen, um die **schönen Seiten** der Städte und die **kulinarische Vielfalt Italiens** zu genießen.



## Vicenza: perfekt zur Fortbildung

Vicenza ist eine **kleine Großstadt**: 113.000 Einwohner leben hier, dem Oberzentrum für die gleichnamige Provinz. Vicenza verbindet die kulturellen Angebote des urbanen Lebens mit der Gemütlichkeit der Kleinstadt beim Einkauf um die Ecke oder beim Kaffee auf der Piazza.



*Villa Capra – La Rotonda*

Vicenza ist eine Stadt mit **vielen Sehenswürdigkeiten**: Kirchen und Straßen aus der Römerzeit, Bauwerke des wichtigsten Renaissance-Architekten Andrea Palladio wie Teatro Olimpico, Villa Rotonda oder die Basilika, die mediterranen Stadtplätze und Gemäldegalerien. Vicenza gehört seit 1994 zu den UNESCO-Weltkulturgütern.

Vicenza ist eine **geschichtsträchtige Stadt**: 49 v.Chr. erhielt sie das römische Bürgerrecht, 1404 kam sie unter die Herrschaft der Republik Venedig, nach dem Wiener Kongress 1815 fiel sie an die Habsburger und nach dem 3. Italienischen Unabhängigkeitskrieg an das Königreich Italien. Von den Zerstörungen der beiden Weltkriege in Stadt und Region ist heute nichts mehr wahrzunehmen.

Vicenza ist eine **dynamische Stadt**: über 92.000 Unternehmen arbeiten in der Stadt und in der umliegenden Provinz. Maschinen- und Anlagenbau, Gerberei, Schmuck, Elektrotechnik und Elektronik, Textil und Bekleidung, Möbel und Keramik sind die wichtigsten Produkte. Damit steht Vicenza unter den exportstärksten Gebieten in Italien in einer Spitzenposition.

Vicenza ist eine **internationale Stadt**: 15% der Einwohner kommen aus der ganzen Welt. Neben vielen EU-Bürgern haben Menschen aus der EU, den USA, Marokko, Serbien, China, Indien, Bangladesch, Ghana, Senegal, Elfenbeinküste und vielen anderen Ländern hier ihre 2. Heimat gefunden.

In Vicenza und Umgebung lassen sich auch viele **kulinarische Spezialitäten** genießen: Risotto mit weißem Spargel aus Bassano, Trüffel aus den Berici-Hügeln, cremiger Baccalà, Bigoli-Nudeln mit Entenragout, Asiago-Käse, Gourmet-Eis, Kirschen aus Marostica, Grappa für jeden Geschmack und Kräuterschnaps von den Almwiesen, Torcolato-Wein aus Breganze.

### vom Flughafen nach Vicenza

- Venedig: 1,5 Stunde
- Verona: 1 Stunde
- Treviso: 1,5 Stunden
- Mailand/Bergamo: 3 Stunden



*1 Programtag in Venedig*

## Programminformation

Ausbilder- und Unternehmerreise  
**Bäcker- und Konditorhandwerk in Italien**  
3 Programmtage

**890,00 €\***  
\*Preise unterliegen  
möglichen Änderungen

*Der Trainingskurs kann auch im Rahmen von genehmigten oder neu beantragten Erasmus+-Programmen (KA1 Staff mobility) durchgeführt werden. Selbstzahler und Bildungsscheck möglich. Bildungsurlaub auf Anfrage.*

### Im Programmpreis inbegriffen:

- Programm mit Expertengesprächen und Besuch von Betrieben, Bildungseinrichtung und Innung
- 4 Übernachtungen in EZ mit Frühstücksbuffet, Kurtaxe und kostenlosem WLAN, Zentrumsnähe
- Stadtführungen in Vicenza und Venedig
- 2 Mittagessen oder Lunchpaket
- Abschlussessen "all'italiana" (3 Gänge-Menü, Dessert, Wein, Wasser und Café)
- Fahrkosten während des Programms
- Zertifizierung mit Europass (bei Stipendium durch Erasmus+) und Teilnahmebestätigung

Alle Programmpunkte werden in Deutsch durchgeführt bzw. übersetzt.

- **Dozenten mit fachlichem Hintergrund von:** Berufsausbildung und Weiterbildung, Handwerksorganisation und Innung, Marketing u.a.
- **Fachliche Begleitung:** Bernd Faas (Diplompädagoge) und Alessandra Novello (VET-Trainerin)

**Nicht eingeschlossen:** Reisekosten (Erasmus+-Stipendium umfasst auch einen Reisekosten-Zuschuss), Teilverpflegung und alle nicht aufgeführten Kosten.

**Bei Interesse** bitte [online-Formular](#) ausfüllen.

**Mindest-Teilnehmerzahl:** 8

**Gruppen ab 8 Personen:** Sondertermin möglich

**Zahlungsbedingungen:** bei Vertragsabschluss ist eine Anzahlung von 200,00 € zu leisten. Der Restbetrag wird 2 Wochen vor Beginn des Trainingskurses fällig.

Das endgültige Programm wird 4 Wochen vor Beginn bestätigt.

<b>Bäcker- und Konditorhandwerk in Italien</b>			
<b>Ausbilder- und Unternehmerreise (BEISPIEL)</b>			
<b>Vicenza, 3 Programmtage (+ 2 Reisetage)</b>			
<b>Tag</b>	<b>Uhrzeit</b>	<b>Aktivität</b>	<b>Ort</b>
<b>Sonntag</b>		<i>Ankunft</i>	Vicenza
<b>Montag</b>	VM	Begrüßung, Programmerrläuterung und Kennenlernrunde	Vicenza und Umgebung
		<i>VORTRAG</i> <b>Schulbildung und Berufsausbildung in Italien</b>	
	NM	<i>SEMINAR</i> <b>Ausbildung und Arbeit im Betrieb</b> Gespräch mit Unternehmern und Besuch von Praktikumsbetrieben Erasmus+	
		Stadtführung	
<b>Dienstag</b>	VM	<i>SEMINAR</i> <b>Produktinnovation im Bäckerei- und Konditorhandwerk</b>	Venedig
	NM	<i>DIDAKTISCHE STADTFÜHRUNG</i> <b>Handwerkstradition in Venedig</b>	
<b>Mittwoch</b>	VM	<i>VORTRAG</i> <b>Situation und Zukunft des Bäckerei- und Konditorhandwerks in Vicenza und im Veneto</b>	Vicenza
		<i>VORTRAG</i> <b>Qualitätsmanagement beim Erasmus+ Praktikum in Vicenza</b>	
	NM	<i>SEMINAR</i> <b>Schulische Ausbildung für Bäcker und Konditor</b> (mit Besuch einer Schule)	
		Auswertungsgespräch	Vicenza
<b>Donnerstag</b>		<i>Abreise</i>	