verbindliche Anmeldung
Projekt Traiteur in Marseille

12.-20.10.2024

Name:	
Vorname:	
Adresse:	
Geburtsdatum:	
Geschlecht:	
Staatsangehörigkeit:	
Tel: Mobil: Email:	
Klasse: Klassenlehrer/in:	

Ich stimme der Veröffentlichung von im Rahmen des Traiteur-Projekts entstandenen Bild- und Tonaufnahmen zu. Diese Erklärung kann ich jederzeit widerrufen.
Das Projekt wird durch Fördergelder von DFJW, Fleischerinnung und der Stadt Hamburg finanziert. Zusätzlich fällt ein Teilnahmebeitrag von 250,-€ p.P. an! Ich überweise den **Eigenbetrag von 250,- €** spätestens bis 3 Wochen vor Beginn der Reise auf das Treuhand Konto **Eva Hjertqvist** Hamburger Sparkasse **IBAN: DE28200505501203135536**
Datum und Unterschrift der/des Auszubildenden
Hiermit bestätigen wir die Freistellung der/des oben genannten Auszubildenden für den Zeitraum des Projekts in Marseille und beim Gegenbesuch der Franzosen in Hamburg. Datum, Stempel und Unterschrift des Ausbildungsbetriebs

Anmeldeschluss: 30. August 2024

Für Rückfragen erreichen Sie die Projektkoordinatorin Sonja Krüger unter europa@bs03-hamburg.de.

Datenschutzgrundverordnung (DSGVO):
Um Fördergelder des DFJW zu beantragen, müssen wir personenbezogene Daten (Name, Kontaktdaten, Geburtsdatum, Angaben zu Dauer, Ziel und Zweck des Auslandsaufenthaltes) an das DFJW zum Zweck Förderung und der Ausstellung eines Europass Mobilitätsausweises übermitteln. Mit Ihrer Unterschrift stimmen Sie diesem Verfahren zu.

_____

Datum **Unterschrift** Name in Druckbuchstaben

Verantwortliche Stelle im Sinne der Datenschutzgesetze, insbesondere der EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO), ist:
Schulleiterin Carmen Szkolaja
Angerstraße 4
22087 Hamburg
T: 040 42859-3429
F: 040 42859-3128
E: info@bs03-hamburg.de

Ihre Betroffenenrechte
Unter den angegebenen Kontaktdaten unseres Datenschutzbeauftragten können Sie jederzeit folgende Rechte ausüben:

- Auskunft über Ihre bei uns gespeicherten Daten und deren Verarbeitung,
- Berichtigung unrichtiger personenbezogener Daten,
- Löschung Ihrer bei uns gespeicherten Daten,
- Einschränkung der Datenverarbeitung, sofern wir Ihre Daten aufgrund gesetzlicher Pflichten noch nicht löschen dürfen,
- Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer Daten bei uns und
- Datenübertragbarkeit, sofern Sie in die Datenverarbeitung eingewilligt haben oder einen Vertrag mit uns abgeschlossen haben.

Sofern Sie uns eine Einwilligung erteilt haben, können Sie diese jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen.
Sie können sich jederzeit mit einer Beschwerde an die für Sie zuständige Aufsichtsbehörde wenden. Ihre zuständige Aufsichtsbehörde richtet sich nach dem Bundesland Ihres Wohnsitzes, Ihrer Arbeit oder der mutmaßlichen Verletzung. Eine Liste der Aufsichtsbehörden (für den nichtöffentlichen Bereich) mit Anschrift finden Sie unter: https://www.bfdi.bund.de/DE/Infothek/Anschriften_Links/anschriften_links-node.html.

Zwecke der Datenverarbeitung durch die verantwortliche Stelle und Dritte
Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten nur zu den in dieser Datenschutzerklärung genannten Zwecken. Eine Übermittlung Ihrer persönlichen Daten an Dritte zu anderen als den genannten Zwecken findet nicht statt. Wir geben Ihre persönlichen Daten nur an Dritte weiter, wenn:

- Sie Ihre ausdrückliche Einwilligung dazu erteilt haben,
- die Verarbeitung zur Abwicklung eines Vertrags mit Ihnen erforderlich ist,
- die Verarbeitung zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung erforderlich ist,

die Verarbeitung zur Wahrung berechtigter Interessen erforderlich ist und kein Grund zur Annahme besteht, dass Sie ein überwiegendes schutzwürdiges Interesse an der Nichtweitergabe Ihrer Daten haben.

Das Projekt Traiteur – worum geht's?

Der Begriff **Traiteur** als Berufsbezeichnung leitet sich vom Wort *traiter* ab und bedeutet *behandeln, verarbeiten*. In Frankreich gibt es eine Ausbildung zum Traiteur. Diese beinhaltet das Erlernen von Fertigkeiten und Kenntnissen für die Ausstattung von Cateringunternehmen aber auch von Fleischereien. Die Zubereitung von Pasteten, Terrinen und Galantinen sei hier nur beispielhaft genannt. In Deutschland gibt es keine entsprechende Ausbildung. Vielmehr sind die Inhalte Bestandteil der Ausbildungen zum Koch und zum Fleischer/Fleischereifachverkäuferin.

Seit vielen Jahren bieten nun im Rahmen eines Schüleraustausches die BS 03 in Hamburg und das Lycée hôtelier in Marseille den Erwerb von Zusatzqualifikationen für diesen Ausbildungsbereich an. Den Anfang macht traditionell eine Gruppe von je 6 Fleischern und Köchen mit den jeweiligen Begleitpersonen. Innerhalb von 8 Tagen in Marseille lernt die Gruppe zuerst die Stadt Marseille und ihre Umgebung kennen, erlebt kulturelle Besonderheiten und stimmt sich so auf eine sich anschließende Arbeitswoche in den "ateliers" (Küchen) ein. Nach einer jeweils einstündigen Sprachanimation zusammen mit den französischen Schülern werden dann von Montag bis Freitag südfranzösische Spezialitäten zubereitet. Dies geschieht wiederum zusammen mit den französischen Schülern. Die Arbeitswoche endet in der Präsentation eines Büfetts vor einer kleinen Gruppe geladener Gäste. Ca. 3 Monate später empfangen die deutschen Schüler ihre französischen Freunde in Hamburg. Dort werden nach einem "kulturellen Wochenende" beginnend mit der Fleischerei und anschließend in den Küchen der BS 03 (nord-) deutsche Spezialitäten zubereitet. Die Woche endet ebenfalls in der Präsentation eines entsprechenden Büfetts.

Das Projekt wird durch Fördergelder von DFJW, der Stadt Hamburg und der Fleischerinnung Hamburg finanziert. Zusätzlich fällt ein Teilnahmebeitrag von 250,-€ p.P. an!

Die Teilnehmer erwartet also Folgendes:

- Hin- und Rückreise nach Marseille, Transfer
- Übernachtung in einem Hotel im Zentrum von Marseille
- Touristisches Wochenendprogramm
- Teilverpflegung
- Sprachanimation
- 5-tägige Zusammenarbeit mit den französischen Partnern in den Werkstätten der Schule in Marseille unter Anleitung,
- Regionale Spezialitäten in Theorie und Praxis erstellen
- Länderspezifische kulinarische Besonderheiten erproben

Die Teilnehmer verpflichten sich zu Folgendem:

- Leistung eines finanziellen Eigenanteils von 250 € vor Beginn der Reise (= ca. 20 % der gesamten Reisekosten)
- Zustimmung des Ausbildungsbetriebes zur Reise
- Einhaltung der Regeln während des Aufenthaltes in Marseille
- aktive Teilnahme am Gegenbesuch der französischen Partner im Frühjahr 2023

Damit der Austausch weiterhin ein Erfolg bleibt, ist es unbedingt erforderlich, dass die Teilnehmer während des Austausches aktiv am Projekt teilnehmen. Da der Aufenthalt der französischen Partner in Hamburg häufig außerhalb der Schulzeiten stattfindet, muss in Abstimmung mit den Betrieben und der Schule eine Lösung gefunden werden, die für alle vertretbar ist.

Das Projekt lebt von der aktiven Teilnahme in Frankreich und in Hamburg!