

Velkommen til frokostseminar

Sentralen - Vinterhagen

Tirsdag 5. juni kl. 8.30 - 10. Frokostbuffet serveres fra kl. 8.15

Aktiv fagopplæring fra dag 1 - hvordan er det mulig?

Det er behov for 90000 nye fagarbeidere innen 2035, og en mer faglig tilrettelagt opplæring for flyktninger og innvandrere i arbeidslivet etterlyses fra flere hold.

Hvordan kan dette gjøres på lavere språknivåer som A1-A2? Er det mulig å tilrettelegge for mer fag for deltakere på praksisplass i kjøkken og kantine? Hvilke nyskapende grep tas på arbeidsplasser og i opplæring for å fremme fagopplæring for disse gruppene?

Stiftelsen Mangfold i arbeidslivet (MiA), har i samarbeid med Fagforbundet invitert flere foredragsholdere til å presentere sine løsninger på disse utfordringene. Det blir også lansering av et innovativt læremiddel for kjøkken og kantine.

Program:

- Velkommen - Robin Waaler, styreleder Stiftelsen Mangfold i arbeidslivet (MiA)
- Hvordan vi arbeider med inkludering av ansatte i fagopplæring - Vidar Arnesen, Avdelingsleder for kjøkken og kantiner og matretter, Oslo universitetssykehus
- Mario Prinz, Kjøkkensjef Scandic Hotell Vulkan, Ristorante Ferro
- Hvorfor er fagopplæring viktig for minoriteter i arbeidslivet - Fagforbundet, Seksjon helse og sosial.
- Hvordan gode læremidler kan styrke tidlig fagopplæring, - Gunnhild Aakervik, Forfatter og lektor. «Arbeidsnorsk for kjøkken og kantine»

Seminaret er gratis, og egner seg for virksomheter, Introduksjonsprogram, tillitsvalgte og opplæringsinstitusjoner.

Meld deg på ved å sende e-post til: bareeli@online.no, innen 2.6.



**BOKA OM HVA DU BØR KUNNE FOR Å
JOBBE PÅ KJØKKEN OG KANTINE OG LÆRE
NORSK
– PÅ SAMME TID**

**VEIEN TIL GOD KOMPETANSE GJENNOM
HISTORIER OG TEKSTER**

**KAN BESTILLES PÅ WWW.KOLOFONSHOP.NO
ELLER KJØPES PÅ SEMINARET**