

INTEGRATION

VON JUGENDLICHEN MIT
HANDICAP IM SPÄTEREN
BERUFSALLTAG



BÜNDNER KANTONSSCHULE CHUR
FACHMITTELSCHULE
BERUFSFELD: PÄDAGOGIK
GIANNINA BUNDI 6Fb

BETREUUNG: ESTHER BRENZIKOFER
ABGABETERMIN: 14.01.2008

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| 1. VORWORT | 3 |
| 2. EINLEITUNG | 4 |
| 3. DEFINITIONEN | 5 |
| 3.1. HYPOTHESE: KÖRPERLICHE BEHINDERUNG CONTRA GEISTIGE BEHINDERUNG..... | 6 |
| 3.2. ENTSTEHUNG EINER GEISTIGEN BEHINDERUNG | 6 |
| 3.2.1. PRÄNATALE SCHÄDIGUNGEN (VORGEBURTLICH) | 6 |
| 3.2.2. PERINATALE SCHÄDIGUNGEN (NACH DER GEBURT BIS ZUM 10. LEBENSTAG)..... | 7 |
| 3.2.3. POSTNATALE SCHÄDIGUNGEN (NACH DER GEBURT AB DEM 10. LEBENSTAG)..... | 7 |
| 4. INTEGRATION VON MENSCHEN MIT HANDICAP IM ALLGEMEINEN | 8 |
| 4.1. DAS INTEGRATIONSPRINZIP | 8 |
| 4.2. EINFÜHRUNG | 10 |
| 4.2.1. PLANUNG | 10 |
| 4.2.2. PERSONALWERBUNG | 10 |
| 4.2.3. PERSONALAUSWAHL..... | 11 |
| 4.2.4. ANSTELLUNG | 11 |
| 4.3. HYPOTHESE: VORAUSSETZUNG/VORBEREITUNG | 13 |
| 4.4. AUFBAU | 13 |
| 4.4.1. EINFÜHRUNG..... | 13 |
| 4.4.2. ARBEITSGESTALTUNG | 14 |
| 4.4.3. BEGLEITUNG UND BEURTEILUNG..... | 15 |
| 4.5. HYPOTHESE: AUSBILDUNG | 15 |
| 4.6. STABILISIERUNG..... | 15 |
| 4.6.1. ENTLÖHNUNGSSYSTEM..... | 16 |
| 4.6.2. PERSONALENTWICKLUNG | 16 |
| 4.6.3. UMPLATZIERUNG / AUFLÖSUNG DES ARBEITSVERHÄLTNISSES | 16 |
| 4.7. HYPOTHESE: NACHBETREUUNG | 16 |
| 5. INTEGRATION AM BEISPIEL DES PROJEKTES „LA CAPRIOLA“ | 17 |
| 5.1. WOHNKONZEPT | 17 |
| 5.2. AUSBILDUNGSKONZEPT | 19 |
| 6. INTEGRATION AUS DER PERSPEKTIVE DER BETEILIGTEN | 21 |
| 6.1. METHODE UND TEILNEHMER..... | 21 |
| 6.2. ZUSAMMENFASSUNG AUS INTERVIEWS | 21 |
| 6.2.1. A.C., EHEMALS LERNENDE VON LA CAPRIOLA | 21 |
| 6.2.2. IV-BERUFSBERATER..... | 22 |
| 6.2.3. HOTELIER..... | 23 |
| 7. ÜBERPRÜFUNG DER HYPOTHESEN | 24 |
| 7.1. HYPOTHESE: KÖRPERLICHE BEHINDERUNG CONTRA GEISTIGE BEHINDERUNG..... | 24 |
| 7.2. HYPOTHESE: VORAUSSETZUNGEN | 25 |
| 7.3. HYPOTHESE: AUSBILDUNG/ERARBEITUNG | 25 |
| 7.4. HYPOTHESE: NACHBETREUUNG | 25 |
| 8. SCHLUSSWORT | 26 |
| 8.1. SCHLUSSFOLGERUNG..... | 26 |
| 8.2. REFLEXION | 26 |
| 8.3. DANKSAGUNG | 27 |
| 9. BESTÄTIGUNG | 27 |
| 10. LITERATURVERZEICHNIS | 28 |
| 11. BILDERVERZEICHNIS | 29 |
| 12. ANHANG | 30 |
| 12.1. KONZEPT VON „LA CAPRIOLA“ | 30 |
| 12.1.1. ANGEBOT | 30 |
| 12.1.2. AUSBILDUNGSKONZEPT | 32 |

1. Vorwort

Für meine selbständige Arbeit habe ich das Thema der Integration gewählt. Ich habe es gewählt, weil es ein sehr aktuelles Thema ist, und weil es das Konzept „La Capriola“ noch nicht lange gibt. Auf das Konzept La Capriola bin ich durch einen Zeitungsartikel gekommen. Zusätzlich habe ich im Giuvaulta, Zentrum für Sonderpädagogik, in Rothenbrunnen ein Praktikum absolviert. So begann ich mich sehr für Menschen mit einem Handicap zu interessieren. Ich war auf einer Wohngruppe mit Kindern, hatte aber auch Kontakt mit den Jugendlichen, die auf einer anderen Wohngruppe waren. Ich fragte mich, was Jugendliche mit einem Handicap ausser den geschützten Arbeitsstätten sonst noch für Möglichkeiten im späteren Berufsalltag haben.

Wichtig ist mir bei meiner Arbeit, dass ich diese Jugendlichen nicht als behinderte Jugendliche bezeichne, sondern als Jugendliche mit einem Handicap. Diesen Ausdruck wünschten sich die Lernenden von La Capriola.

Ich denke, dass viele ein falsches Bild von Menschen mit einem Handicap haben. Viele denken, dass man mit einem Handicap arbeitsunfähig wäre und keinen normalen Beruf ausüben könne. Doch ein Handicap zu haben, bedeutet nicht automatisch in irgendeiner Weise eingeschränkt zu sein. Mit den nötigen Massnahmen kann ein Mensch vieles ganz normal ausüben. Ich möchte aufzeigen, dass Menschen mit einem Handicap trotzdem in die freie Wirtschaft integriert werden können.

2. Einleitung

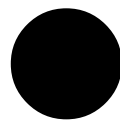
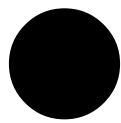
Das Thema meiner Arbeit bezieht sich auf die Integration von Jugendlichen mit einem Handicap, die nach einer Ausbildung in der freien Wirtschaft arbeiten. Ich möchte beweisen, dass Menschen trotz ihres Handicaps einen Beruf ausüben können und gut in die Gesellschaft integriert werden können. Ich möchte die Integration in die freie Gesellschaft anhand des Konzeptes La Capriola aufzeigen.

Am Anfang dieser Arbeit will ich verschiedene Definitionen von Behinderung allgemein und von geistiger Behinderung von verschiedenen Quellen auflisten, welche so miteinander verglichen werden können.

Die Integration im theoretischen Teil werde ich in drei Schritten bearbeiten. In diesen Schritten geht es um die Einführung, den Aufbau und die Stabilisierung.

Zu jedem dieser Schritte werde ich eine Hypothese bilden, welche ich dann anhand von Interviews überprüfen werde.

Da mein Thema vom Konzept La Capriola handelt, werde ich diese Institution besuchen gehen und meine Erkenntnisse beschreiben. Für die Interviews werde ich eine ehemalige Lernende von La Capriola anfragen, den IV-Berufsberater dieser Person und den Hotelier vom Hotel, in dem diese Lernende gearbeitet hat. Mit diesen Interviews werde ich drei verschiedene Einblicke in das Thema bekommen, welche nützlich sind für meine Fragestellungen.



8. Schlusswort

8.1. Schlussfolgerung

Wenn ich jetzt versuche in die Zukunft zu schauen und Integrationsbemühungen zu beurteilen, würde ich vermuten, dass es für Menschen mit einem Handicap immer besser wird, in die Gesellschaft integriert zu werden und fast selbständig einen Beruf auszuüben. Viele Menschen mit einem Handicap haben kein grosses Handicap, aber es ist immer noch zu gross, um einen normalen Beruf ausüben zu können. Das Konzept La Capriola hat einen sehr guten Schritt in die richtige Richtung gemacht und ich bin überzeugt, dass viele Hotelbetriebe diese Bemühungen unterstützen werden. Wie bei allen neuen Dingen braucht alles Neue seine Zeit. Das Konzept La Capriola gibt es noch nicht lange, doch es wurde schon viele Male in den Medien gebracht. Ich vermute, dass immer mehr Hotelbetriebe von diesem Konzept erfahren und auch das Positive hören! Somit hoffe ich, dass sich viele Hotels zur Verfügung stellen werden, einem ehemaligen Lernenden von La Capriola eine Arbeitsstelle anzubieten! Die grosse Aufmerksamkeit und der damit verbundene zeitliche Betreuungsaufwand ist eine nicht zu unterschätzende Problematik für die Integration von Personen mit einem Handicap in einen Hotelbetrieb. Eine Integration kann gelingen, wenn es die Person mit einem Handicap wirklich möchte und der Betrieb offen dafür ist. Wenn beide Seiten gut miteinander auskommen und es beide wollen, sollte der Integration nichts mehr im Wege stehen.

Es zeigte sich aufgrund meiner Arbeit, dass eine gesamtheitliche Integration vor allem dann erfolgreich ist, wenn während der Ausbildung sowohl Wohnen/Freizeit und auch berufliche Ausbildung gezielt und intensiv gefördert wird.

8.2. Reflexion

Ich fand es sehr spannend ein Thema genau zu bearbeiten und zu unterscheiden zwischen dem was ich theoretisch in Büchern gelesen habe und zwischen dem, was ich selber in der Praxis mitbekommen habe. Für mich war es manchmal schwer, etwas genau nachvollziehen zu können, da ich vieles aus anderen Perspektiven kenne. Wie zum Beispiel das Arbeiten in der Küche als Koch, wie es A.C. macht. Ich arbeitete auch schon in einer Küche, aber nicht als Koch. Darum kenne ich den Stress der Köche nicht auf eigenen Erfahrungen.

Sehr interessant fand ich auch die Interviews. Es war spannend, aus drei verschiedenen Blickwinkeln Einblick zu bekommen. Die Facharbeit finde ich eine gute Sache. Ich habe viel

dabei gelernt. Durch diese Arbeit habe ich vertieftes Verständnis gewonnen und mir Kompetenzen im Bereich der Textverarbeitung angeeignet. Ich fand gut, dass ich das Thema selber aussuchen durfte. So konnte ich meine eigenen Ideen einbringen und mich mit einer Sache beschäftigen, die mich interessiert.

Ich finde es sehr gut, dass es dieses Konzept von La Capriola gibt. Es ist ein Konzept das funktionieren kann, wenn der spätere Betrieb und den ehemals Lernenden gut miteinander auskommen. Ich finde es schön, dass es Menschen gibt, die Menschen mit einem Handicap in die Gesellschaft integrieren wollen und hoffe, dass es „Nachahmer“ gibt.

8.3. Danksagung

Ein herzliches Dankeschön geht an Esther Brenzikofer für die Begleitung meiner Arbeit. Danken möchte ich speziell Marlis Saladino, die mir den Zugang zu La Capriola überhaupt ermöglicht hat. Ganz herzlich möchte ich mich auch bei Benno Stanger bedanken, der mir eine grosse Unterstützung war. In meinem Dank einschliessen möchte ich meine Familie, die mich bei meiner Arbeit unterstützt hat. Ein Dankeschön geht auch an Damian Caduff für die grafische Unterstützung.

9. Bestätigung

Ich bestätige mit meiner Unterschrift, dass die vorliegende Facharbeit von mir erstellt wurde und alle fremden Informationen und Gedanken als solche gekennzeichnet und ordnungsgemäss zitiert werden. Ich nehme Kenntnis davon, dass ein Plagiat als Betrug taxiert wird.

Datum, Ort: Unterschrift:

10. Literaturverzeichnis

Beisteiner, Karin (1998) *Die berufliche Integration geistig behinderter Menschen*, Frankfurt am Main, Berlin, Bern, New York, Paris, Wien

Nirje (1995) in Beisteiner, Karin (1998)

Schweizerischer Arbeitgeberverband (2002), Union Patronale Suisse, *Die berufliche Integration von Behinderten*, Zürich

Wagesreiter & Lambauer (1994) in Beisteiner, Karin (1998)

Internet:

<http://www.lacapriola.ch/>, 17.10.07

La Capriola

http://de.wikipedia.org/wiki/Geistige_Behinderung , 17.10.07

Wikipedia

http://lexikon.meyers.de/meyers/Geistige_Behinderung, 17.10.07

Meyers Lexikon

<http://www.proinfirmis.ch/de/hintergrund.php?id=67>, 17.10.07

Pro Infirmis

<http://www.proinfirmis.ch/de/hintergrund.php?id=67>, 17.10.07

Pro Infirmis

<http://www.behinderung.org/gb.htm>, 17.10.07

Ratgeber Behinderung

<http://www.aerzteblatt.de/v4/archiv/artikel.asp?id=42077>, 27.12.07

Deutsches Ärzteblatt

<http://lexikon.meyers.de/meyers/Behinderte>, 27.12.07

Meyers Lexikon

11. Bilderverzeichnis

| | |
|---|----|
| Abb. 1 Titelblatt „Integration“ (Quelle Marco Hartmann) | 1 |
| Abb. 2: Der Balkon (Quelle G. Bundi) | 18 |
| Abb. 3: Die Küche(Quelle G. Bundi) | 18 |
| Abb. 4: Das Wohnzimmer (Quelle G. Bundi) | 18 |
| Abb. 5: Das Anschlagbrett mit den Vorschlägen für Freizeitaktivitäten (Quelle G. Bundi) | 18 |
| Abb. 6: Ein Zimmer von zwei Lernenden (Quelle G. Bundi) | 18 |
| Abb. 7: Das Anschlagbrett mit den Aufgaben (Quelle G. Bundi) | 18 |
| Abb. 8: Posthotel (Quelle Internet) | 19 |
| Abb. 9: Schweizerhof(Quelle Internet) | 19 |

12. Anhang

12.1. Konzept von „La Capriola“

12.1.1. Angebot

Ausbildungsmöglichkeiten

La Capriola bietet eine Ausbildung im Rahmen einer 2-jährigen IV-Anlehre oder der beruflichen Grundbildung mit Attest in einem der 4 Hotelbereiche - Küche, Service, Housekeeping oder Réception.

Integriert in die beiden **Morosani Hotels Schweizerhof und Post in Davos** werden die Ausbildungen im realen Hotelbetrieb absolviert.

Ausbildungsschwerpunkte

Die praktische Ausbildung vermittelt berufsspezifische Grundkenntnisse sowie fachliche Fertigkeiten, die angelernt, geübt und gefestigt werden. **Der theoretische Unterricht** erfolgt in Zusammenarbeit mit der gewerblichen Berufsschule und der IV-Berufsschule und vertieft und ergänzt die praktische Ausbildung.

Ausbildungsziele

Die Ausbildung ist **eine integrative Berufsbildung**. Sie beinhaltet einerseits die praktische und theoretische Ausbildung im Hotelbetrieb sowie den Besuch einer Berufsschule und andererseits die sozialpädagogische Unterstützung im Bereich Wohnen/Freizeit.

Ziele:

- berufliche Qualifikation für das Gastgewerbe
- möglichst selbständige Lebensgestaltung
- die gesellschaftliche Integration
- berufliche Eingliederung in die freie Wirtschaft

Aufnahmekriterien

- abgeschlossene obligatorische Schulbildung (Kleinklasse, Sonder- oder Berufswahlschule)
- Verfügung einer Behörde (Abklärung durch IV-Stelle)
- Mindestalter: in der Regel ab 18 Jahren und damit mit einem bestimmten Mass an persönlicher Reife, Stabilität und Selbständigkeit
- sorgfältige Eignungsabklärung fürs Gastgewerbe (Schnupperwochen)

Wohnen

Das Wohnangebot wird auf die persönlichen Bedürfnisse des jeweiligen Lernenden abgestimmt.

Individuell werden die Lernenden im Bereich Wohnen/Freizeit von ausgebildeten Sozialpädagogen begleitet. Dies mit dem Ziel, **eine optimale Persönlichkeitsentwicklung** und eine möglichst selbständige Lebensführung zu erlangen im Sinne einer Vorbereitung auf die gesellschaftliche Integration.

12.1.2. Ausbildungskonzept

Die Ausbildung im Ausbildungszentrum La Capriola richtet sich an Jugendliche und junge Erwachsene mit besonderen Lernbedürfnissen, die den Anforderungen einer Volllehre nicht gewachsen sind. Angesprochen sind damit AbgängerInnen von Sonderschulen und Kleinklassen sowie Personen aus geschützten Werkstätten, die sich für eine Tätigkeit in der freien Wirtschaft eignen.

Ausbildungsangebot / Ausbildungsdauer

Das Ausbildungszentrum La Capriola bietet 12 Jugendlichen eine berufliche Ausbildung in Form der zweijährigen IV-Anlehre oder der beruflichen Grundbildung mit Attest in den Bereichen Küche, Service, Housekeeping oder Réception an. Diese sind durch die IV (Invalidenversicherung) und durch das BBT (Bundesamt für Berufsbildung und Technologie) gesetzlich geregelt und vermitteln eine berufliche Qualifikation.

Ausbildungsziele

Die Ausbildung im Ausbildungszentrum La Capriola ist eine integrative Berufsausbildung, die durch die praktische (am Arbeitsplatz) und theoretische (im Schulungsraum) Ausbildung im Hotelbetrieb, die Berufsschule sowie die sozialpädagogische Unterstützung im Wohnen die beruflichen, sozialen und personalen Kompetenzen der Lehrlinge fördern will. Folgende Ziele sollen dabei erreicht werden:

- Berufliche Qualifikation für das Gastgewerbe
- Möglichst selbständige Lebensgestaltung
- Gesellschaftliche Integration
- Berufliche Eingliederung in die freie Wirtschaft

Am Ende der Ausbildung werden die Ausbildungsziele der praktischen Ausbildung durch Experten überprüft. Die Ausbildung zur/m Restaurations-, Küchen-, Hotellerieangestellten oder zur/m Réceptionsmitarbeitenden wird mit einem Diplom und einem schriftlichen Zeugnis bestätigt.

Aufnahmekriterien

- abgeschlossene obligatorische Schulbildung
- wenn möglich Verfügung einer Behörde (IV)
- sorgfältige Eignungsabklärung fürs Gastgewerbe (Schnupperwochen im Ausbildungszentrum)
- bestimmtes Mass an persönlicher Reife, Stabilität und Selbständigkeit

Ausbildungsschwerpunkte generell

Die praktische Ausbildung im Ausbildungszentrum geschieht während vier Tagen pro Woche in den Bereichen Küche, Service, Housekeeping, Réception. Dabei werden den individuellen Fähigkeiten der Lernenden angepasste Ausbildungsprogramme entwickelt und regelmässig evaluiert. Die praktische

Ausbildung vermittelt berufsspezifische Grundkenntnisse sowie fachliche Fertigkeiten, die angelernt, geübt und gefestigt werden. Folgende Punkte sind unter anderem zentral:

- Ausdauer und Sicherheit am Arbeitsplatz
- Selbständigkeit und Zuverlässigkeit im Arbeitsprozess
- Ordnung, Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz
- Integration in bestehendes Arbeitsteam
- Kundenbegegnungen

Der theoretische Unterricht erfolgt in Zusammenarbeit mit der gewerblichen Berufsschule und der IV-Berufsschule. In 35 bis 40 Tagen pro Ausbildungsjahr (Besuch der Schule 1 Tag pro Woche) wird die praktische Ausbildung dort durch Fachunterricht und allgemeinbildenden Unterricht vertieft und ergänzt.

Ausbildungsschwerpunkte in den 4 Hotelbereichen

Küche

Erlernen gängiger mechanischer Techniken (z.B. schneiden, schälen, etc.)

Erlernen grundlegender Konservierungs-, Gar- und Zubereitungsverfahren

Mise-en-place bereitstellen (Lebensmittel zurüsten sowie Kochgeschirr und Anderes bereitstellen)

Suppen, Gemüse, Kartoffel-, Teig- und Fleischgerichte, Vorspeisen, Salate, Desserts, usw. zubereiten

Kasserollier-Arbeiten: Küche und grosse Pfannen reinigen, usw.

Die Gesamtküche unter den hygienischen Vorschriften reinigen

Den Eingang der Lebensmittel kontrollieren, Waren richtig lagern

Verschiedene Maschinen benutzen und reinigen (z.B. Fleischwolf,

Gemüseschneidemaschine, Vakuuiermaschine, Mixer, usw.)

Mit den verschiedenen Apparaten wie Kochherd (inkl. Grill, Ofen Rechaud),

Kombisteamer und Steamer arbeiten

Ökologisch sinnvoll arbeiten

Buffet/Service

Die Grundbegriffe und –techniken des Service und der Getränke kennen lernen.

Gäste bedienen und Bedürfnisse erkennen: Bestellungen aufnehmen, Speise- und Getränkeservice ausführen

Tische vorbereiten, aufdecken und abräumen, Tischdecken wechseln

Rechnungsstellung und Inkasso bar und bargeldlos erledigen

Verschiedene Servicearten kennenlernen

Verschiedene Buffets vorbereiten (z.B. für Frühstück, für Salat, etc.)

Mise-en-place-Arbeiten ausführen

Buffetarbeiten, z.B. Getränke für den Service zubereiten, gegen Kontrolle herausgeben

Das Buffet mit Getränken und Materialien für den Service auffüllen

Gläserpülmaschine, Kaffeemaschine, Kühler und Bierausschank bedienen und reinigen

Porzellan, Glas, Besteck, Chromstahl und Möbel reinigen und pflegen

Hygienevorschriften kennen und anwenden

Böden reinigen, abstauben

Housekeeping

In den Hotelzimmern Betten herrichten, das Bad reinigen, staubsaugen.
In der Wäscherei die Waschmaschine bedienen und die Waschmittel richtig dosieren und verwenden
Wäsche sortieren, aufhängen, tumblern, flicken
Wäsche mit der Maschine und von Hand bügeln
In Aufenthalts- und Seminarräumen staubsaugen, Böden reinigen, abstauben, etc.
Blumen und Pflanzen pflegen
Im Vorratsbereich (Economat) mithelfen (z.B. auffüllen, inventarisieren, usw.)
Sinnvolle Abfallbeseitigung
Umgebungsarbeiten erledigen (z.B. Kräutergarten pflegen, Rasen mähen, kompostieren, etc.)

Réception

Telefon, Fax und E-Mail bedienen
Dokumente ablegen und archivieren
Gäste empfangen und verabschieden
Conciergerie (Organisation Gepäcktransfer, Verteilung Gästepost, Zimmerschlüsselkontrolle, Verkehrsankünfte, Kioskverkauf)
Gästekartei führen und verwalten
Gästerundschreiben vorbereiten
Menukarten schreiben und drucken
Reservierungen entgegennehmen, bestätigen, Reservationsplan führen
Abrechnung mit Restaurants tätigen
Rechnungsstellung und Inkasso, bar und bargeldlos einkassieren
Statistiken führen, z.B. der Arrivée-Départbulletins
Kreditorenkontrolle
Inventare aufnehmen

Unterstützende Angebote

Ausbildungsbegleitung: Während der Ausbildung werden die Lernenden von Sozialpädagogen betreut, begleitet und unterstützt im Sinne der Förderung ihrer Sozialkompetenz (*siehe Sozialpädagogisches Konzept*). Die Ausbildungsbegleitung gilt auch als Anlaufstelle und Koordination zwischen gesetzlichen Vertretern (wie Eltern), Ausbildung, Schule und Behörden (wie IV).

Übergang in die freie Wirtschaft: Am Schluss der Ausbildung erhalten die Lernenden Unterstützung bei der Suche nach geeigneten Arbeitsplätzen und werden beim Übergang zur Arbeit in der freien Wirtschaft begleitet. Nach erfolgter beruflicher Eingliederung bietet La Capriola Beratung und Betreuung für alle Beteiligten (Jugendliche, Arbeitgeber, Eltern, Behörden) (*siehe Integrationskonzept*).