

Fit in Theorie und Praxis

Die Bewerbungsverfahren laufen – duale Berufsausbildung in Valencia und duales Studium mit Sixt auf Mallorca

JULA HÖFER

Junge Deutsch-Mallorquiner können ihre Stärken – Zweisprachigkeit und Vertrautheit mit beiden Kulturkreisen – auch in der Berufsausbildung einbringen. Eine wichtige Anlaufstelle ist hier eine von deutschen Unternehmen in Spanien ermöglichte duale Ausbildung namens FEDA (Formación Empresarial Dual Alemana). Die vom Auswärtigen Amt und der deutschen Kultusministerkonferenz (KMK) anerkannte Auslandsberufsschule mit Zentrale in Madrid bietet verschiedene Ausbildungsgänge an. „Neu ab September diesen Jahres ist die Ausbildung zum Kaufmann oder zur Kauffrau im Groß- und Außenhandel in Valencia“, so Claudia Dittrich, Leiterin der Geschäftsentwicklung der Auslandsberufsschule.

Die vor 40 Jahren gegründete Einrichtung hat auch einen Hochschulzweig, die Europäische Wirtschaftsakademie (EWA). Dort kann man nach dem dualen System ein Betriebswirtschafts-Studium auf Bachelor-Niveau absolvieren. Seit verganginem Jahr beteiligt sich auch Sixt auf Mallorca an diesem Programm. „Das Unternehmen hat uns gut aufgenommen und ist sehr engagiert“, sagt Kira Langner, eine der derzeit zwei Studierenden.

Die Berufsaussichten in beiden Zweigen sind gut. „Die Angebote zur Übernahme im Unternehmen nach der Ausbildung oder dem Studium liegen bei 80 Prozent“, betont Dittrich. Die Unternehmen zeigten großes Interesse, sich jungen mehrsprachigen Nachwuchs zu sichern. „Sie tragen auch die Kosten der Ausbildung.“ Die Auszubildenden bekommen ein monatliches Gehalt, was je nach Unternehmen variiert. Am Ende steht ein Abschlusszeugnis der Deutschen Außenhandelskammer für Spanien und des Deutschen Industrie- und Handelskammertags, welches auch in Spanien anerkannt wird.



Azubis der Auslandsberufsschule FEDA vor dem Unternehmen SanLucar. FOTO: FEDA Madrid

Die neue Ausbildung im Groß- und Außenhandel findet in Kooperation mit der Firma SanLucar in Valencia statt, die Bewerbungsfrist läuft noch bis Ende Februar. Im Blocksystem wechseln sich Theorie und Praxis ab. SanLucar ist ein von einem Deutschen gegründetes internationales Unternehmen in der Obst- und Gemüsebranche. Andere ausbildende Firmen seien derzeit noch im Gespräch.

Auch die Bewerbungsfrist für das dreijährige duale BWL-Studium an der EWA in Madrid in Zusammenarbeit mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) und der Universidad de Alcalá läuft bis Ende Februar. Die ersten zwei Jahre finden in Madrid und den Partnerunternehmen statt, das dritte Jahr an einem der zwölf Standorte der DHBW. Finanzielle Unterstützung erhält jeder Studierende durch ein Stipendium. Nach erfolgreichem Beenden haben Absolventen einen Doppelabschluss der DHBW und der Universidad de Alcalá.

„Auch im dualen Studium sind Theorie und Praxis eng verbunden – im dreimonatigen Wechsel besuchen die Studierenden Vorlesungen in Madrid und haben Praxisphasen im jeweiligen Unternehmen“, sagt Andrés Antolín Hofrichter, Direktor der EWA. Kira Langner, die demnächst bei Sixt auf Mallorca mitarbeitet, gefallen vor allem die kleinen Gruppen während des Studiums: „Der Unterricht ist interaktiv und die Dozenten wissen, wer man ist. Es ist fast wie eine kleine Familie.“

Bewerben können sich deutsche und spanische Abiturienten, die in beiden Sprachen und für die Ausbildung auch in Englisch mindestens das Niveau B1 haben. Offizieller Bewerbungsschluss ist Ende Februar. Einzureichen sind ein Bewerbungsschreiben, ein Lebenslauf mit Foto, die letzten Zeugnisse sowie Sprachnachweise. Weitere Informationen: www.feda-madrid.de und www.ewa-madrid.com.

PR-ARTIKEL

UND ZUM MITTAGESSEN IN DIE RAM BAR

Die Ram Bar an der Blumen-Rambla in Palma vereint eine großartige Küche, feinste Fleischsorten und faire Preise

Mitten auf der Rambla, von Blumen umgeben, liegt die Ram Bar, die sich am klassischen New Yorker Stil orientiert und eine Kombination aus ganz normaler Bar und großartiger Küche bietet, bei der sich alles rund um Fleisch dreht. Nun gibt es dort auch ein leckeres Mittagmenü, das mit Liebe und ausgewählten Zutaten zubereitet wird und von Montag bis Samstag (einschließlich Feiertagen) angeboten wird.

Eine ideale Möglichkeit für alle, die üblicherweise außer Haus essen, aber auch für jene, die sich einmal mittags mit jemandem in der Stadt treffen möchten oder auch für Berufstätige, die in der Mittagszeit in entspannter Atmosphäre in Ruhe arbeiten möchten. Wer Besuch von Familie oder Freunden bekommt, kann diese nach der Besichtigung der schönsten Straßen Palmas zu einem leckeren Essen bei fairen Preisen im Zentrum der Stadt ausführen. Es gibt



Das Restaurant bietet viel Platz und zu Mittag gibt es jetzt auch Menüs. FOTO: RAM BAR

zwei Preisklassen: ein Menü für 19,90 Euro und ein weiteres für 24,90 Euro. In beiden Fällen gibt es eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert. Man kann sich das Menü nach seiner Wahl zusammenstellen und so in den Genuss eines vielfältigen, wohlschmeckenden und gesunden Essens kommen. Zu den leckeren Vorspeisen zählen unter anderem Cogollos con Anchoas y Salsa César (Salatherzen mit

Anchovis und Caesar-Sauce), die Crema de Patata, Huevo Poché y toque de Trufa (Kartoffelcreme, pochiertes Ei und Trüffel) oder die Berjuna a la brasa con Queso de Cabra y Miel de Caña (Aubergine vom Grill mit Ziegenkäse und Zuckerrohrhonig). Als Hauptgerichte werden so leckere Sachen gereicht wie Raviolis de Espinacas y Queso Fresco con Tomatitos Semi secos (Spinatravioli und Frischkäse mit kleinen,

halb getrockneten Tomaten), Lomo de Salmón con Espárragos verdes y Salsa holandesa (Lachslende mit grünem Spargel und Sauce hollandaise) und Steak-Tatar 130 gr. Alternativ dazu gibt es Fleischspezialitäten wie Solomillo de Vaca a la parrilla 150 gr. (gegrilltes Rinderfilet vom Grill). Um sich für die Siesta vorzubereiten, gibt es nichts Besseres, als einer süßen Versuchung zu erliegen wie der Tarta de Zanahoria (Karottenkuchen), Coulant de Chocolate (Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern) oder der Crème Brûlée.

Es werden 16 Gerichte angeboten, die für Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet sind. In der Ram Bar werden die Gäste herzlich empfangen – allzeit bereit, diese mit herrlichen Produkten zu verwöhnen und ein ansprechendes Mittagmenü zu servieren. Einfach vorbeikommen und probieren!

INFORMATION

Abwechslungsreich

La Rambla, 20, 07003 Palma
Tel. 971-67 71 63
Internet: tast.com
Montag bis Samstag von 13 bis 24 Uhr