

[Download] Das fachgerechte Öffnen einer Weinflasche (Unterweisung Hotelfachmann /-frau) (German Edition)

Das fachgerechte Öffnen einer Weinflasche (Unterweisung Hotelfachmann /-frau) (German Edition)

Susanna Marie Mertens

*DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub*



2010-02-09 2010-02-09 File Name: B013UXH2W2 | File size: 77.Mb

Susanna Marie Mertens : Das fachgerechte Öffnen einer Weinflasche (Unterweisung Hotelfachmann /-frau) (German Edition) before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Das fachgerechte Öffnen einer Weinflasche (Unterweisung Hotelfachmann /-frau) (German Edition):

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2009 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus, Note: 2, , Veranstaltung: Prüfung IHK Köln, Sprache: Deutsch, Abstract: Übersicht: 1. Deckblatt

(Themenmeldebogen)2. Ausbildungssituation2.1. Adressatenanalyse2.2. Fachliche Analyse 3. Ausbildungskonzept (Ablaufplan)3.1.Feinlernziel3.2. Entscheidung Lehrmethode3.2. Arbeitsmittel3.3. Ort und Dauer der Unterweisung3.4. Arbeitsschritte und Lerninhalt3.5.1. Stufe 1 - Vorbereiten 3.5.2. Stufe 2 - Vormachen und Erklären 3.5.3. Stufe 3 - Nachmachen und Erklären 3.5.4. Stufe 4 - Selbstständiges Umlernen/Anwenden 3.6. Lernerfolgskontrolle4. Anlagen4.1. Groblernziele (Kopie der Ausbildungsrahmenplan)4.2. Anlage Unterweisungsformblatt Berichtsheft2. Ausbildungssituation2.1. AdressatenanalyseBeschreibung des Auszubildenden:Name:Michael B.Alter:18 JahreSchulabschluss:Mittlere ReifeAusbildungsberuf:HotelfachmannAusbildungsjahr:1. Ausbildungsjahr (2. Halbjahr)Zur Person:Herr B. verfügt über erste Servicekenntnisse, welche er sich während eines Praktikums in einem Restaurant angeeignet hat. Nach dem Praktikum entschied er sich für eine Ausbildung im Hotelfach, da er bei dieser Ausbildung verschiedene Bereiche des Hotels durchläuft und sich ein breiteres Wissen im Hotel- und Gastgewerbe aneignen kann.Der Auszubildende arbeitet sehr gewissenhaft. Er ist kommunikationsstark sowie kundenorientiert und hat ein sehr freundliches Wesen, was den Einsatz in verschiedenen Abteilungen problemlos erscheinen lässt. Herr B. lernte im ersten Ausbildungshalbjahr die Arbeiten im Pagenbereich und im Anschluss die Arbeiten im Housekeeping kennen. Seit diesem Monat ist der Auszubildende im Bankett- und Veranstaltungsbereich eingesetzt. In der Berufsschule wurden ihm zum Thema "Wein und Weinservice" bereits Vorkenntnisse in der Warenkunde vermittelt.Er ist ein sehr motivierter Auszubildender mit einer hohen Wissbegierde und einer zielstrebigem Arbeitsweise. Zu Beginn des Ausführens einer neuen Aufgabe ist Herr B. oft sehr nervös. Das nervöse Verhalten bei Erhalten und Durchführen einer neuen Aufgabe konnten bisher mit Routine in den jeweiligen Arbeitsaufgaben abgebaut werden. Diesem Punkt gilt besondere Beachtung bei der Unterweisung des Auszubildenden.2.2. Fachliche AnalyseFachliches Lernziel laut Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung im GastgewerbeRichtlernziel: Servicebereich (sect;4 Nr. 9)Groblernziel:Speisen und Getränke servieren und ausheben (sect;4 Nr.9 Punkt c)Feinlernziel:Fachgerechtes Öffnen einer Weinflasche