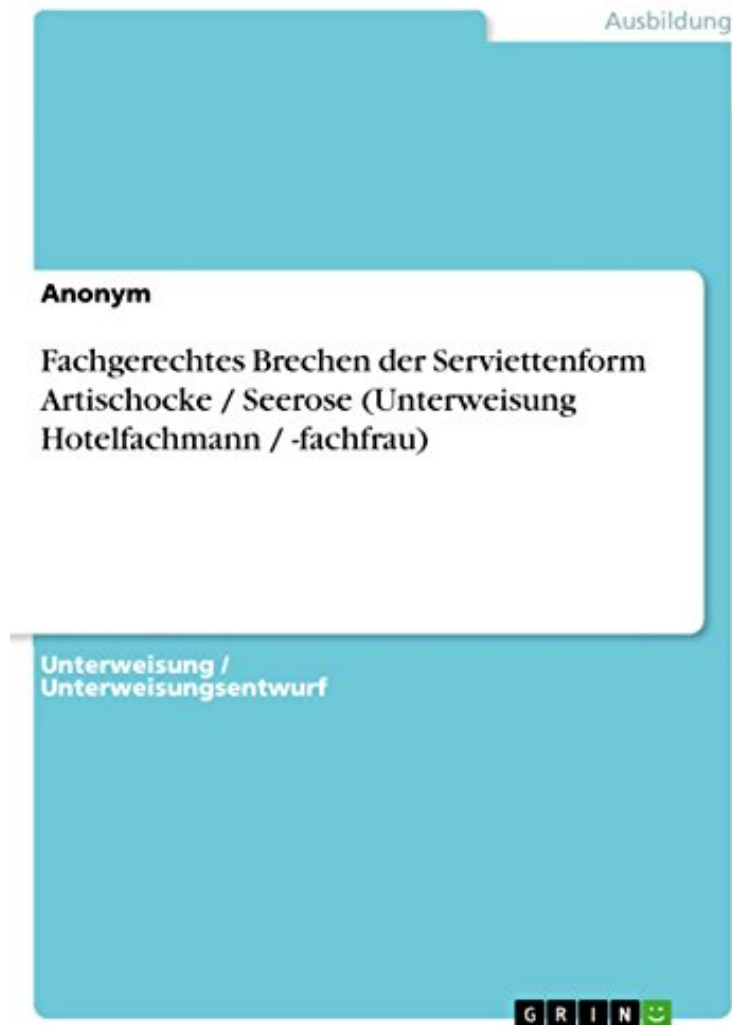


[Online library] Fachgerechtes Brechen der Serviettenform Artischocke / Seerose (Unterweisung Hotelfachmann / -fachfrau) (German Edition)

## Fachgerechtes Brechen der Serviettenform Artischocke / Seerose (Unterweisung Hotelfachmann / -fachfrau) (German Edition)

Anonym

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



 Download

 Read Online

#4219345 in eBooks 2006-10-08 2006-10-08 File Name: B007P40662 | File size: 72.Mb

**Anonym : Fachgerechtes Brechen der Serviettenform Artischocke / Seerose (Unterweisung Hotelfachmann / -fachfrau) (German Edition)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Fachgerechtes Brechen der Serviettenform Artischocke / Seerose (Unterweisung Hotelfachmann / -fachfrau) (German Edition):

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2006 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus,

Note: 87%, Industrie- und Handelskammer zu Dortmund (IHK Dortmund), 0 Quellen im Literaturverzeichnis, Sprache: Deutsch, Abstract: Die zu unterweisende Auszubildende befindet sich im Moment am Anfang des 2. Halbjahres des 1. Ausbildungsjahres, von insgesamt 3 Jahren Ausbildungszeit. Sie ist als eine sehr lernwillige und aufmerksame Auszubildende aufgefallen. Weder in der Berufsschule als auch im Betrieb traten Probleme oder Konflikte mit ihrer Person auf. Sie zeigt großes Interesse und erledigt die ihr übertragenden Aufgaben mit Genauigkeit und Geschicklichkeit. Die Auszubildende soll in der Unterweisung lernen, die anspruchsvolle Serviettenform "Artischocke/Seerose" brechen zu können, da diese Serviettenform vielfältig in der Gastronomie einsetzbar ist. Neben der Darstellung der Lernziele und einer didaktischen Begründung zur Wahl der Unterweisungsmethode, beinhaltet die Arbeit einen ausformulierten Unterweisungsablauf nach der Vier-Stufen-Methode. Im Anhang enthält die Arbeit einen bilderten Arbeitsablauf.