

[Download] Fachgerechtes Brechen der Serviettenform bdquo;Artischockeldquo; (Unterweisung Hotelfachmann/-frau): Nach AEVO Richtlinien (German Edition)

# Fachgerechtes Brechen der Serviettenform bdquo;Artischockeldquo; (Unterweisung Hotelfachmann/-frau): Nach AEVO Richtlinien (German Edition)

*Sabine Kuppe*

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

Sabine Kuppe

---

**Fachgerechtes Brechen der Serviettenform „Artischocke“  
(Unterweisung Hotelfachmann/-frau)**

Nach AEVO Richtlinien

Unterweisung / Unterweisungsentwurf



 Download

 Read Online

#4475245 in eBooks 2011-11-08 2011-11-08 File Name: B007Q8MIQS | File size: 40.Mb

**Sabine Kuppe : Fachgerechtes Brechen der Serviettenform bdquo;Artischockeldquo; (Unterweisung Hotelfachmann/-frau): Nach AEVO Richtlinien (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 bdquo;Artischockeldquo; (Unterweisung Hotelfachmann/-frau): Nach AEVO Richtlinien (German Edition):

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2011 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus, Note: 2 + , IHK; DIHK; Deutscher Industrie- und Handelskammertag e.V., Sprache: Deutsch, Abstract:

Inhaltsverzeichnis: 1. Beschreibung der Ausbildungssituation 1.1. Adressatenanalyse 1.2. Fachliche Analyse 1.3. Rahmenbedingungen 2. Ausbildungskonzept 2.1. Begründung der Themenwahl 2.2. Feinlernziel 2.3. Unterweisungsmethode 2.4. Arbeitsschritte und Lerninhalte 2.4.1. Stufe 1 – Vorbereiten 2.4.2. Stufe 2 – Vormachen und Erklären 2.4.3. Stufe 3 – Nachmachen und Erklären 2.4.4. Stufe 4 – Selbstständiges Umlernen/Anwenden 2.5. Lernerfolgskontrolle 3. Arbeitsblatt „Anleitung zum Brechen der Serviette Artischockel“ 1. Beschreibung der Ausbildungssituation 1.1. Adressatenanalyse Name: Maria Müller Alter: 19 Jahre Schulabschluss: Abitur Ausbildungsjahr: 1. Ausbildungsjahr (5. Monat) Maria verfügt über erste Servicekenntnisse, welche sie sich während eines Praktikums in einem Restaurant angeeignet hat. Nachdem Praktikum entschied sie sich zu einer Ausbildung zur Hotelfachfrau. Maria hat eine rasche Auffassungsgabe und steht neuen Lerninhalten wissbegierig gegenüber. Neuen Aufgaben widmet sie sich engagiert. Sie hat bereits gezeigt, dass Sie sich gut im Team einfügt. Zudem versteht sie sich gut mit Kollegen und zeigt viel Freude und Interesse an ihrem Ausbildungsberuf. In der Berufsschule wurden ihr bereits Vorkenntnisse über die Warenkunde von „Tischdecken und Servietten“ vermittelt. 1.2. Fachliche Analyse Fachliches Lernziel laut Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe: Richtlernziel: sect;4 Nr.6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung Groblernziel: a);c) Arbeitsschritte planen; Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen.....