

[Pdf free] Fachgerechtes Eindecken eines 3-Gänge-Menüs (Unterweisung Restaurantfachmann / -fachfrau) (German Edition)

Fachgerechtes Eindecken eines 3-Gänge-Menüs (Unterweisung Restaurantfachmann / -fachfrau) (German Edition)

Julia Schumacher

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



#4491407 in eBooks 2010-04-27 2010-04-27 File Name: B00C7BKDNY | File size: 55.Mb

Julia Schumacher : Fachgerechtes Eindecken eines 3-Gänge-Menüs (Unterweisung Restaurantfachmann / -fachfrau) (German Edition) before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Fachgerechtes Eindecken eines 3-Gänge-Menüs (Unterweisung Restaurantfachmann / -fachfrau) (German Edition):

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2010 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus,

Note: Sehr gut , , Veranstaltung: AEVO Lehrgang, Sprache: Deutsch, Abstract: Der Auszubildende, Herr Muuml;ller ist 20 Jahre alt und hat das Gymnasium mit dem Abitur abgeschlossen. Er befindet sich im 4. Ausbildungsmonat des ersten Lehrjahres der Ausbildung zum Restaurantfachmann. Gemauuml;szlich; des Rahmenlehrplans Lernfeld 1.2 "Arbeiten im Service" bringt Herr Muuml;ller bereits theoretische Grundkenntnisse aus der Berufsschule fuuml;r die geplante Unterweisung mit. Die verschiedenen Besteckteile hat Herr Muuml;ller sowohl im Betrieb, als auch in der Berufsschule kennengelernt, das Thema Glauml;serkunde wurde in der Schule schon behandelt und auch Molton und Tischwauml;sche wurden besprochen. Wauml;hrend der ersten drei Monate der Ausbildung, war Herr Muuml;ller mitunter im Fruuml;hstuuuml;ckservice eingesetzt. Zusauml;tzlich dazu hat er im Sinne der Probezeit erste Kenntnisse zu seinem Ausbildungsbetrieb erworben und konnte sich beim durchlaufen der verschiedenen Abteilungen einen ersten Uuml;berblick verschaffen. Herr Muuml;ller arbeitet stets konzentriert und sorgfauml;ltig, ist kontaktfreudig und hat ein sympathisches Auftreten.