



MODUL 1 | ARBEITEN IM GASTGEWERBE IN DEUTSCHLAND



- 1 | Das Gastgewerbe in Deutschland: Betriebsarten und Berufsbilder
- 2 | Hygiene und Infektionsschutz
- 3 | Arbeitssicherheit und Erste Hilfe

MODUL 2 | KOMMUNIKATION UND VERHALTENSWEISEN



- 4 | Tischkultur in Deutschland & Verhalten gegenüber Gästen
- 5 | Kommunikationstraining, Konflikt- und Beschwerdemanagement
- 6 | Arbeitsvertrag und Arbeitsrecht, Kommunikation mit Vorgesetzten

MODUL 3 | ARBEITEN IM SERVICE



- 7 | Service Einführung
- 8 | Getränkekunde und Eindecken
- 9 | Service Grundablauf, Getränke- und Speisenservice

MODUL 4 | ARBEITEN IN DER GASTRONOMIEKÜCHE



- 10 | Küchenorganisation, Arbeitsplanung und Warenkunde
- 11 | Menükunde, Grundrezepte verstehen, schreiben und anwenden
- 12 | Schnitttechniken und Zubereitungsmethoden mit Fachbegriffen

MODUL 5 | VERTIEFUNGSKURSE



- 13 | Warenkunde Vertiefung
- 14 | Getränkekunde Kaffee mit Barista Kurs
- 15 | Exkursion
- 16 | Praxisworkshop Konflikt- und Beschwerdemanagement
- 17 | Die richtige Stelle finden: Berufsbilder & Ausbildungen
- 18 | Gründung in der Gastronomie
- 19 | Lebenslauftraining
- 20 | Bewerbungstraining