

Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende

Wir bieten Auszubildenden die Möglichkeit, Kenntnisse und Fertigkeiten in den unterschiedlichen Bereichen der Hauswirtschaft und der Hotellerie zu festigen und sich individuell auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Es werden besonders Präsentations- und Kommunikationstechniken vorgestellt und reale Prüfungssituationen in Theorie und Praxis geprobt. Durch thematisch verschiedene Workshops erlangen Sie Sicherheit in der Ausarbeitung von Aufgaben und in der eigenen Präsentation, so dass Sie sich den Herausforderungen in Prüfungssituationen stellen können.

Zielgruppe

Auszubildende der Berufe Hauswirtschaft und Hotellerie

Ihre Lernergebnisse sind:

- Sie erhalten einen umfassenden Überblick über die Prüfungsthematik: was wird von mir erwartet? Wie löse ich Aufgaben optimal? Wie erstelle ich konkrete Arbeitspläne?
- Sie lernen die Auswahl und das Anfertigen von Blumengestecken kennen
- Sie erlernen die Gesprächsführungen mit Einzelpersonen und Gruppen
- Sie erhalten Hinweise zur Motivation und Beschäftigung der zu betreuenden Person
- Sie lernen Hilfeleistungen bei Alltagsverrichtungen kennen

Methoden

Impulsvortrag, Demonstrationen, Plenumsarbeit, Einzel-/Gruppenarbeit, praktische Übungen, praxisbezogenes reflexives Arbeiten

Veranstaltungszeiten

Dienstag, 14.04.2020	13:00 – 17:45 Uhr
Mittwoch, 15.04.2020	08:45 – 17:45 Uhr
Donnerstag, 16.04.2020	08:45 – 16:15 Uhr
Freitag, 17.04.2020	08:45 – 12:00 Uhr

Veranstaltungsthemen

- Auseinandersetzung mit den Fragen Welche Themen kommen dran?
- Wie löse ich meine Aufgaben optimal?
- Was wird von mir erwartet?
- Wie erstelle ich korrekte Arbeitspläne
- Ablauf der Prüfung (schriftliche und praktische Prüfung)
- Umgang mit der Prüfungsangst erlernen
- Aufgabenverteilung für den Praxisworkshop
- Erstellung eines Zeitplans für die Ausarbeitung des Praxisworkshops
- Beschäftigung mit dem Thema: Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
 - Gesprächsführung mit Einzelpersonen und Gruppen
 - Motivation und Beschäftigung der zu betreuenden Personen
 - Hilfeleistung bei Alltagsverrichtungen
- Besichtigung der Lehrküche
 - Umgang mit Rezepten, Berechnung von Maßeinheiten
 - Umsetzung von Rezepturen in die Kochpraxis
- Herstellung von Tischgestecken für Tischdekorationen
Auswahl der Schnittblumen
Anordnung und Pflege
Herstellung eines Gesteckes

Am Ende der Veranstaltung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 258-20-0H-K

Programmverantwortung

Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecotrophologin

Seminarleitung

Dorothe Bertlich-Baumeister, Sozialpädagogin, Supervisorin, UGB-Gesundheitstrainerin

Dozentin

Petra Laposchan, Floristin, Blumenhaus Laposchan

Veranstaltungsgebühr

135,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Getränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 71,00 Euro pro Nacht

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 28

Verfügbare Plätze: 7

Hier anmelden



Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine elektronische Bestätigung.

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH

Giersmauer 35
33098 Paderborn
Tel.: 05251 2908-38
www.invia-akademie.de

Ansprechpartnerinnen:

Doris Kallemeier Patrizia Brys
Tel.: 05251 2908-38 Tel.: 05251 2908-56
Fax: 05251 2908-29

E-Mail: info@invia-akademie.de

IN VIA Akademie/
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im
Caritasverband

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des
Landes NRW.

Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des
Landes Nordrhein-Westfalen.



Mitglied im Netzwerk der
Fort- und Weiterbildungs-
anbieter in der Caritas

Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien:
www.caritas-akademien.de

Wir sind anerkannt und gefördert von:



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan
Förderung von Bildungsveranstaltungen
www.bmfsfj.de

Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Anerkennung der IN VIA Akademie
als Einrichtung der
Arbeitnehmerweiterbildung nach §10
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz – AwbG

Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA
Akademie, soweit sie der beruflichen Bildung und der
politischen Orientierung/dem politischen Engagement
dienen, sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WbG)
des Landes NRW anerkannt und gefördert.
www.schulministerium.nrw.de

Stand: 19.02.2020



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell.

Prüfungs- vorbereitungen für Auszubildende

14. April bis 17. April 2020