AUSBILDUNGSPROGRAMM GASTGEWERBE

Ausbildungsleitfäden für alle Berufe nach neuer Verordnung

- Neufassung des Standardwerks für die Ausbildung in Gastronomie und Hotellerie
- Mit allen Lernzielen aus den Ausbildungsrahmenplänen
- übersichtlich, verständlich, anwendungsbezogen

Anlass für das Erscheinen einer Neufassung ist der Erlass neuer Ausbildungsordnungen für die Berufsausbildung im Gastgewerbe in sieben Berufen:

- Koch/Köchin
- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement
- Fachkraft für Gastronomie (zweijährige Ausbildung)
- Fachkraft Küche (zweijährige Ausbildung)

In den neuen Ausbildungsordnungen werden alle Berufsbildpositionen und die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten grundlegend neu formuliert und mit veränderten Inhalten und Schwerpunkten versehen. Die bisherige Einteilung in drei Ausbildungsjahre wurde aufgegeben und durch eine Zweiteilung zu je 18 Monaten ersetzt. Die Abschlussprüfung besteht jetzt aus zwei Teilen. Der erste Teil soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden, der zweite Teil am Schluss der Ausbildungszeit. Beide Teile sind für das Bestehen ausschlaggebend. Eine Zwischenprüfung gibt es nicht mehr.

Da sich der Ausbildungsleitfaden streng an den Anforderungen der Ausbildungsordnung und des Ausbildungsrahmenplans orientiert, war es mit einer einfachen Bearbeitung und Aktualisierung nicht getan, vielmehr musste der gesamte Inhalt neu verfasst, erweitert und umstrukturiert werden.

Auch die Gliederung folgt den Vorgaben der Ausbildungsordnung, dementsprechend gibt es drei Bände:

- Gemeinsame Berufsbildpositionen, die während der gesamten Ausbildungszeit integrativ mit den fachspezifischen Lernzielen zu vermitteln sind
- Berufsbildpositionen I der ersten Hälfte der Ausbildungszeit (ein Band je Beruf*)
- Berufsbildpositionen II der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit (ein Band je Beruf*)

*Ausnahmen sind die beiden zweijährigen Ausbildungsberufe

040 679430-0
www.feldhaus-verlag.de

FELDHAUS
DER BILDUNGSVERLAG

Peter Braune

GEMEINSAME BERUFSBILDPOSITIONEN für alle Berufe
208 Seiten, ISBN 978-3-88264-727-3, € 39,80

BERUFSBILDPOSITIONEN I KOCH/KÖCHIN
572 Seiten, ISBN 978-3-88264-728-0, € 59,80

BERUFSBILDPOSITIONEN I FACHMANN/FACHFRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE
572 Seiten, ISBN 978-3-88264-729-7, € 59,80

BERUFSBILDPOSITIONEN I HOTELFACHMANN/ HOTELFACHFRAU
572 Seiten, ISBN 978-3-88264-730-3, € 59,80

BERUFSBILDPOSITIONEN I FACHMANN/FACHFRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE
erscheint 2026

BERUFSBILDPOSITIONEN I KAUFMANN/KAUFFRAU FÜR HOTELMANAGEMENT
erscheint 2026

BERUFSBILDPOSITIONEN FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE
erscheint 2025

BERUFSBILDPOSITIONEN FACHKRAFT KÜCHE
erscheint 2025

BERUFSBILDPOSITIONEN II KOCH/KÖCHIN
410 Seiten, ISBN 978-3-88264-735-8, € 49,80

BERUFSBILDPOSITIONEN II FACHMANN/FACHFRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE
erscheint 2025

BERUFSBILDPOSITIONEN II HOTELFACHMANN/ HOTELFACHFRAU
erscheint 2025

BERUFSBILDPOSITIONEN II FACHMANN/FACHFRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE
erscheint 2027

BERUFSBILDPOSITIONEN II KAUFMANN/KAUFFRAU FÜR HOTELMANAGEMENT
erscheint 2027

Bestellung und mehr Informationen
zu unserem umfangreichen Programm in den Bereichen Ausbildung, Weiterbildung, Personalwesen, Sprachen, Coaching, Training, Seminarkonzepte, Inklusion und Sportwissenschaft

- im Online-Shop unter www.feldhaus-verlag.de
- per E-Mail an post@feldhaus-verlag.de
- telefonisch unter 040 679430-0
- in Ihrer Fachbuchhandlung

040 679430-0
www.feldhaus-verlag.de

FELDHAUS
DER BILDUNGSVERLAG