

Ausbildungsprogramm Gastgewerbe

Das Standardwerk der Berufsausbildung in
Gastronomie und Hotellerie

- Für jeden Beruf zwei Bände:
Ausbildungsleitfaden und Arbeitsblätter
- Mit allen Lernzielen aus den
Ausbildungsrahmenplänen
- Mehr als 13.000 Seiten in zwölf Bänden
- Mit zahlreichen Farabbildungen





Herausgeber Peter Braune

Um erfolgreich einen Beruf im Gastgewerbe ausüben zu können, ist nicht allein solides Fachwissen erforderlich. In dieser Branche,

die sich in einem ständigen Wandel befindet, erlangen Schlüsselqualifikationen wie Selbstständigkeit, Anpassungsfähigkeit, lebenslange Lernbereitschaft, die Fähigkeit zur Zusammenarbeit und vor allem die Motivation zu einem auf die Wünsche und Bedürfnisse des Gastes ausgerichteten Verhaltens eine immer größere Bedeutung.

Diese Erkenntnis hat Eingang in die Ausbildungsordnungen für die Berufe des Gastgewerbes gefunden. Bei der Anpassung der Ausbildung an die heutigen Qualifikationsziele und Prüfungsanforderungen leistet das »Ausbildungsprogramm Gastgewerbe« Betrieben und Auszubildenden wertvolle Hilfe.



Wir unterstützen die
Aktionsgemeinschaft Gastropaten
www.gastropaten.de

Peter Braune ist Mitglied, Berater oder Sachverständiger in allen Gremien (DEHOGA, DIHK, BiBB u. a.), die sich mit der Neuordnung der Ausbildung im Gastgewerbe befassen und war federführend an der Ausarbeitung beteiligt.

Einstieg in den Beruf: mit den richtigen Basics.

Das Konzept des Ausbildungsprogramms hat sich seit 1980 bewährt, es wurde zum Standardwerk.

Alle Bände werden laufend aktualisiert, doch um allen Beteiligten die betriebliche Ausbildung im Gastgewerbe zu vereinfachen, bleibt es dabei: Jedes Lernziel des inhaltlich vorgeschriebenen Ausbildungsrahmenplans bildet einen Abschnitt in den beiden Teilen, aus denen das Ausbildungsprogramm besteht:

Ausbildungsleitfaden

Hier wird das gesamte Fachwissen des jeweiligen Handlungsfeldes dargestellt, das im Betrieb vermittelt und in der Prüfung nachgewiesen werden muss – übersichtlich, verständlich, anwendungsbezogen.

Arbeitsblätter zur Ausbildung

Mit Vorgaben zu passenden Ausbildungsarbeiten, Aufgabenserien, Vorschlägen zu Projektarbeiten, Prüfungsfragen. So werden die wichtigen Schlüsselqualifikationen



entwickelt und das gastorientierte Verhalten geübt. Ausbildungskontrolle und effektive Prüfungsvorbereitung sind so kein Problem.

In der Hektik des Tagesgeschäfts können die besten Vorsätze scheitern, die sorgsam geplante Ausbildung gerät durcheinander. Mit dem Ausbildungsprogramm Gastgewerbe halten Sie auch dann den richtigen Kurs: Es ermöglicht den Auszubildenden, selbstständig zu arbeiten, aktiv an ihrer Ausbildung mitzuwirken und das Ziel der Ausbildung zu erreichen.

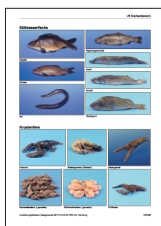
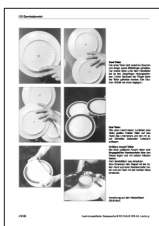
Lernplus für die Azubis: Serviceplus für den Gast.

Bei der Entwicklung des Ausbildungsprogramms haben Verlag und Autoren der didaktischen Gestaltung besondere Beachtung geschenkt.

Die Ausbildungsordnung stellt den Gast in den Mittelpunkt aller beruflichen Ziele. Diese Orientierung bestimmt auch jeden Abschnitt des Ausbildungsprogramms.

Im **Ausbildungsleitfaden** steht alles, was der Berufsanfänger über das Handlungsfeld wissen muss, in dem die Ausbildung gerade stattfindet:

- Anschauliche Beispiele und leicht verständliche Sprache
- Hunderte, meist farbige Abbildungen und Fotoserien von Handlungsabläufen
- Querverweise auf zusammenhängende Arbeitsbereiche
- Über 1200 Seiten für alle Handlungsfelder, die der Ausbildungsrahmenplan fordert. Wenn aus betrieblichen Gründen keine praktische Ausbildung stattfinden kann, vermittelt der Ausbildungsleitfaden den branchenüblichen Mindeststandard



Die **Arbeitsblätter** helfen bei Anwendung und Kontrolle der erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im jeweiligen Handlungsfeld durch

- sinnvolle Vorgaben für Ausbildungsarbeiten mit Raum für Ergebnisse
- Projektvorschläge für Einzel- und Gruppenarbeiten
- Prüfungsfragen mit Lösungsschlüssel

Beide Teile ergänzen einander und bilden die optimale Grundlage für den Erfolg bei der Ausbildung – und sind auch ideal zur Vorbereitung auf die **Externenprüfung**. Durch die Form als Loseblattwerk im übersichtlichen A4-Format im stabilen Ordner können eigene Aufzeichnungen oder betriebs-spezifische Unterlagen eingeklebt werden.

Verbände und Institutionen des Gastgewerbes befürworten die Konzeption und empfehlen das Ausbildungsprogramm!

Zeitgemäße Lernziele – zukunftsfähige Ausbildung.

»Umgang mit Gästen, Beratung, Verkauf« ist das wichtigste Handlungsfeld. Dazu müssen fachliche Kenntnisse und Fertigkeiten erworben, aber auch die richtige Einstellung zum Beruf, Motivation, Engagement, Pflichtgefühl, Verantwortung, Selbstständigkeit und Kooperationsfähigkeit entwickelt werden: Die ganze Palette der so genannten Schlüsselqualifikationen.

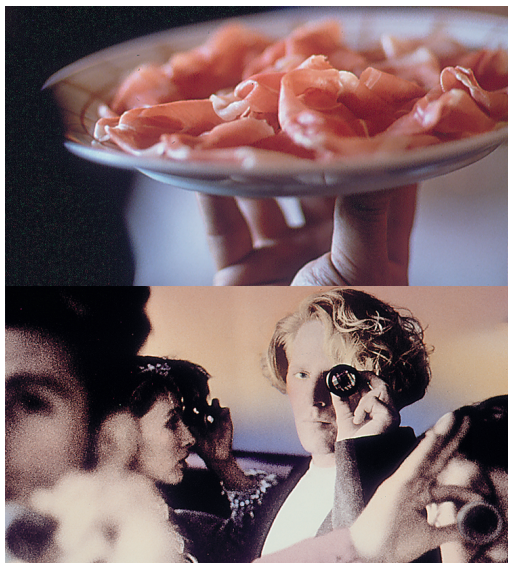
Nicht mehr bloßes Wissen, sondern praktisches Handeln bestimmen Ausbildung und Prüfung. Zielgerichtetes Handeln setzt natürlich Fachwissen voraus. Aber es muss so vermittelt werden, dass es in

der praktischen Arbeit unmittelbar anwendbar ist.

Die Fähigkeit zu selbstständigem Arbeiten (Planen, Durchführen, Kontrollieren), ein Ausbildungsziel, das auch in der Prüfung zum Ausdruck kommt, ist systematisch durch Übertragung geeigneter Aufgaben zu entwickeln.

Alle Ausbildungsziele im Ausbildungsrahmenplan sind so formuliert, dass sie von Betrieben der unterschiedlichsten Größe, Struktur und Konzeption vermittelt werden können – und dabei ein einheitlicher Mindeststandard gewahrt wird.

Sechs Berufe mit Zukunft warten auf alle, die sich heute für das Gastgewerbe entscheiden. Mit dem Ausbildungsprogramm von FELDHAUS behalten Sie den Durchblick bei der Ausbildung.





Koch/ Köchin

Band 1 Ausbildungsleitfaden

6. Auflage
1238 Seiten, ISBN 978-3-88264-421-0
€ 55,80

Band 2 Arbeitsblätter zur Ausbildung

4. Auflage
1382 Seiten, ISBN 978-3-88264-422-7
€ 49,80

Restaurant- fachmann/- frau

Band 3 Ausbildungsleitfaden

5. Auflage
1231 Seiten, ISBN 978-3-88264-423-4
€ 55,80

Band 4 Arbeitsblätter zur Ausbildung

4. Auflage
1190 Seiten, ISBN 978-3-88264-424-1
€ 49,80



Hotelfach- mann/-frau

Band 5 Ausbildungsleitfaden

5. Auflage
1285 Seiten, ISBN 978-3-88264-425-8
€ 55,80

Band 6 Arbeitsblätter zur Ausbildung

4. Auflage
1176 Seiten, ISBN 978-3-88264-426-5
€ 49,80





Fachmann/ -frau für System- gastronomie

Band 7 Ausbildungsleitfaden

2. Auflage
1341 Seiten, ISBN 978-3-88264-427-2
€ 55,80

Band 8 Arbeitsblätter zur Ausbildung

2. Auflage
1308 Seiten, ISBN 978-3-88264-428-9
€ 49,80

Hotelkauf- mann/-frau

Band 9 Ausbildungsleitfaden

2. Auflage
1357 Seiten, ISBN 978-3-88264-429-6
€ 55,80

Band 10 Arbeitsblätter zur Ausbildung

2. Auflage
1284 Seiten, ISBN 978-3-88264-430-2
€ 49,80



Fachkraft im Gastgewerbe

Band 11 Ausbildungsleitfaden

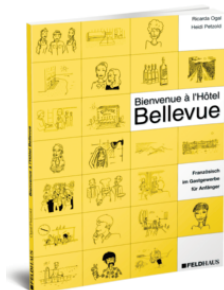
2. Auflage
1029 Seiten, ISBN 978-3-88264-431-9
€ 43,80

Band 12 Arbeitsblätter zur Ausbildung

2. Auflage
940 Seiten, ISBN 978-3-88264-432-6
€ 37,80



Tipp: Französisch im Gastgewerbe



»Bienvenue à l'Hôtel Bellevue« ist für Unterricht und Selbststudium geeignet, denn es ist Lehr- und Arbeitsbuch, Grammatik und Vokabelheft in einem. Dem kommunikativen Ansatz folgend, beginnen und enden die Kapitel mit einem Dialog in einer hoteltypischen Situation der Handlungsfelder Reservierung, Hotelempfang, Etage und Restaurant. Die Dialoge am Kapitelanfang greifen neben dem passenden Fachvokabular jeweils charakteristische Redemittel sowie ausgewählte grammatische

Phänomene auf. Das hier eingeführte sprachliche sowie grammatische Material wird innerhalb der sich anschließenden Lektionen durch zahlreiche Illustrationen, Übersichten und Übungen thematisiert, vertieft und umgewälzt. Vokabelseiten mit den französischen Begriffen ermöglichen ein themengebundenes Notieren des neuen Wortschatzes. Ergänzende Übersichten bieten eine Verbsystematik sowie ein französisch-deutsches Stichwortverzeichnis mit Lektionsangabe. Die Dialoge am Kapitelende erscheinen in Form von zusammenfassenden Lückentexten. Sie bieten dem Anwender die Möglichkeit, seinen Lernzuwachs festzustellen bzw. zu kontrollieren. Alle Dialoge liegen in Form von Hörtexten auf einer dem Werk beigefügten CD vor, womit neben der Schulung des Hörverständnisses auch dem Aussprachetraining Rechnung getragen wird. »Bienvenue à l'Hôtel Bellevue« ist insbesondere auf die Belange von Hotelfach-Auszubildende ohne Sprachvorkenntnisse zugeschnitten, denn Sprachanfänger, die dennoch kommunikativ sind, bedeuten ein Gewinn für jeden gastronomischen Betrieb, der den Umgang mit internationalem Publikum pflegt, und natürlich eine Chance für jeden Hotelmitarbeiter, der Französisch lernen und damit beruflich vorankommen will.

Ricarda Ogál · Heidi Petzold

Bienvenue à l'Hôtel Bellevue

204 Seiten, ISBN 978-3-88264-314-5, € 22,80



Das Lehr- und Arbeitsbuch »Veillez me suivre« wendet sich an Lernende in Hotellerie und Gastronomie, die keine oder nur sehr geringe Kenntnisse der französischen Sprache mitbringen. Es verwendet den Grundwortschatz, wie er in der Berufspraxis gefordert wird und orientiert sich am aktuellen Sprachgebrauch. Das Buch vermittelt die wichtigsten grammatischen Strukturen und ermöglicht – dank des streng progressiven Aufbaus – auch Anfängern, sich in kurzer Zeit sprachlich

zurechtzufinden. Fortgeschrittene können verschüttete Kenntnisse auffrischen und die Fachausdrücke der Gastronomie kennen lernen. Farbige Originalabbildungen historischer und heutiger Speisekarten aus Frankreich sowie humorvolle fach- und landeskundliche Texte lockern den anspruchsvollen Lehrstoff auf und bieten erhellende Einblicke in die französische Wesensart, den »esprit français«.

Heidi Schulz-Pierre · Klaus Friederici

Veillez me suivre

3. Auflage, 172 Seiten, ISBN 978-3-88264-521-7, € 24,80

Tipp: Ausbildung richtig organisieren!

Richtig vorbereitet und perfekt organisiert wird die Ausbildung zum Erfolg – FELDHAUS bietet dafür u. a.

- Grundwissen-Test für Auszubildende
- Ausbildungsnachweise
- Ausbildungsordnungen und –rahmenpläne

Alle Informationen dazu unter www.feldhaus-verlag.de

Bestellen Sie Ihr Exemplar ...

- bequem mit dem vorbereiteten Bestellschein
- per Fax unter 040 67943030
- telefonisch unter 040 679430-0
- im Online-Shop unter www.feldhaus-verlag.de
- per E-Mail an post@feldhaus-verlag.de
- in Ihrer Fachbuchhandlung

... und noch mehr für Ausbildung und Aufstieg:

- Fachbücher sowie Ausbildungsnachweise, Grundwissen-Tests, Formulare und Ordnungsmittel für die Berufsausbildung
- Lehrwerke für viele verschiedene Weiterbildungszweige
- Arbeitshefte und Fachbücher zu Personalpraxis, Personalentwicklung, Personalführung und Führungspsychologie





Bestellung

Ich/Wir bestelle/n aus dem »Ausbildungsprogramm Gastgewerbe«

Koch/Köchin

- Exemplar/e **Band 1 Ausbildungsleitfaden**
6. Auflage, ISBN 978-3-88264-421-0
€ 55,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten
- Exemplar/e **Band 2 Arbeitsblätter zur Ausbildung**
4. Auflage, ISBN 978-3-88264-422-7
€ 49,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten

Restaurantfachmann/-frau

- Exemplar/e **Band 3 Ausbildungsleitfaden**
5. Auflage, ISBN 978-3-88264-423-4
€ 55,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten
- Exemplar/e **Band 4 Arbeitsblätter zur Ausbildung**
4. Auflage, ISBN 978-3-88264-424-1
€ 49,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten

Hotelfachmann/-frau

- Exemplar/e **Band 5 Ausbildungsleitfaden**
5. Auflage, ISBN 978-3-88264-425-8
€ 55,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten
- Exemplar/e **Band 6 Arbeitsblätter zur Ausbildung**
4. Auflage, ISBN 978-3-88264-426-5
€ 49,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

- Exemplar/e **Band 7 Ausbildungsleitfaden**
2. Auflage, ISBN 978-3-88264-427-2
€ 55,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten
- Exemplar/e **Band 8 Arbeitsblätter zur Ausbildung**
2. Auflage, ISBN 978-3-88264-428-9
€ 49,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten

Hotelkaufmann/-frau

- Exemplar/e **Band 9 Ausbildungsleitfaden**
2. Auflage, ISBN 978-3-88264-429-6
€ 55,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten
- Exemplar/e **Band 10 Arbeitsblätter zur Ausbildung**
2. Auflage, ISBN 978-3-88264-430-2
€ 49,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten

Fachkraft im Gastgewerbe

- Exemplar/e **Band 11 Ausbildungsleitfaden**
2. Auflage, ISBN 978-3-88264-431-9
€ 43,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten
- Exemplar/e **Band 12 Arbeitsblätter zur Ausbildung**
2. Auflage, ISBN 978-3-88264-432-6
€ 37,80 zzgl. Verpackungs- und Versandkosten

Bitte umseitig Absender eintragen

Absender



Ich/Wir bestelle/n das/die umseitig genannte/n
Exemplar/e zur Lieferung und Berechnung an

.....
Firma/Institution

.....
Vorname/Name

.....
Straße/Hausnummer (bitte kein Postfach)

.....
PLZ/Ort

.....
Datum/Unterschrift

☐ Ja, ich möchte in Zukunft den kostenlosen
FELDHAUS-Newsletter erhalten:

.....
E-Mail

FELDHAUS VERLAG
Postfach 73 02 40
22122 Hamburg