

Ausbildung der Ausbildung (AdA)

mit IHK-Abschluss

Im Gastgewerbe sind gute Umgangsformen ebenso wichtig wie eine rasche Auffassungsgabe. Diese zu fördern ist Aufgabe der betrieblichen Ausbilder*innen.

Diese sind für den praktischen Teil der verschiedenen Ausbildungen im Hotel- und Gaststättenwesen verantwortlich. Die Ausbilder*innen müssen in der Lage sein, den Auszubildenden die praktischen Arbeiten im Betrieb optimal zu erklären.

Um dies sicherzustellen, sieht die IHK Prüfungen für die betrieblichen Ausbilder*innen vor.



In dieser Fortbildung erhalten Sie wertvolle Tipps, um sich bestmöglich auf die IHK-Prüfung vorzubereiten.

Inhaltsauszug:

- Allgemeine Grundlagen legen
- Lernen fördern
- Ausbildung planen
- Gruppen anleiten
- Auszubildende einstellen
- Ausbildung beenden
- am Arbeitsplatz ausbilden

Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter*innen mit Berufsabschluß, die mit Aufgaben der betrieblichen Berufsausbildung betraut sind, sowie angehende Fachwirte und Fachkaufleute

Termin:	Tageskurs - Mo-Fr: Kursnummer: BNR61102, BN61103, BN61104 Termine: 20.02.-24.02.2023, 24.04.-28.04.2023, 26.06.-30.06.2023
	Abendkurs: Kursnummer: BN61300, BN61301, BN61302 Termine: 30.01.-13.02.2023, 10.-24.04.2023, 12.-26.06.2023
Kursgebühr:	475.00 € zzgl. 65.00 € Lernmittel
Ort:	VHS Cham
<div style="display: flex; justify-content: space-between; background-color: #0072bc; color: white; padding: 5px;"> QR-Code zum Onlineangebot Onlineangebot </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; padding: 10px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <div style="background-color: #0072bc; color: white; padding: 10px 20px; border-radius: 5px; display: inline-block;">  Jetzt Online buchen </div> <div style="background-color: #0072bc; color: white; padding: 10px 20px; border-radius: 5px; display: inline-block; margin-top: 10px;">  Zum Onlineangebot </div> </div> </div>	