

Themeninhalte

Kurs für Ausbildner/innen, Küche

Zeitfenster

Zeit	Sequenz
13.45 Uhr	Eintreffen
14.00 Uhr	Start
15.30 Uhr – 15.50 Uhr	Kaffeepause
18.00 Uhr	Kursende

Themeninhalte

Inhalt
Weiterentwicklung Küchenberufe <ul style="list-style-type: none"> • Grundgedanke der Berufsentwicklung • Übersicht der Neuerungen und Veränderungen
Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten <ul style="list-style-type: none"> • Orientierung und Übersicht • Anlaufstellen
Instrumente für Lernende und Berufsbildende <ul style="list-style-type: none"> • Handlungskompetenzorientierung • Der Bildungsplan • Praxisaufträge • Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe • Factsheet
Qualifikationsverfahren QV <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Ablauf • Varianten • Situationen
Lerndokumentation WIGL <ul style="list-style-type: none"> • Grundgedanken • Aufbau und Umgang
Rückblick und Ausblick <ul style="list-style-type: none"> • Klärung offener Fragen • Feedback • Kontakt und nützliche Downloads