

wöchentliche Kurse

Sprachsensible Fachtheorie Bäcker / Konditoren, Metzger und Fachverkäufer

Inhalt:

In kleinen, ausbildungsjahrbezogenen Gruppen werden Verständnisfragen aus der Berufsschule und dem praktischen Arbeitsalltag geklärt. Zusätzlich wird die Berichtsheftführung unterstützt. Die Dozenten sind vom Fach und unterstützen die Teilnehmenden mit ihrem Fachwissen.

Sprachsensible Fachtheorie Gastronomie und Hotellerie

Inhalt:

In kleinen, ausbildungsjahrbezogenen Gruppen werden Verständnisfragen aus der Berufsschule und dem praktischen Arbeitsalltag geklärt. Zusätzlich wird die Berichtsheftführung unterstützt. Die Dozenten sind vom Fach und unterstützen die Teilnehmenden mit ihrem Fachwissen.

Ausbildungsbegleitendes Deutsch

Inhalt:

Dieser Kurs ist für Auszubildende, die nicht mit Deutsch als Muttersprache aufgewachsen sind und noch Unterstützung bei Grammatik, Rechtschreibung und Konversation benötigen.

Ausbildungsbegleitendes Englisch

Inhalt:

Dieser Kurs ist für alle Auszubildende, die in ihrer Berufsausbildung Englisch haben und noch Unterstützung bei Grammatik, Rechtschreibung und Konversation benötigen.

Stand: 04/2017



Kontakt & Anmeldung

Melden Sie sich unter folgenden Kontaktdaten für unsere Seminare an.
Wenn Sie sonstige Fragen haben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Telefon: (089) 559 337 44
Fax: (089) 559 337 39
E-Mail: passtgenau@kolpingmuenchen.de
Webseite: www.KolpingMuenchen.de

Kolping Bildungsagentur gemeinnützige GmbH

Projekt *pass(t)genau* und
pass(t)genau für Flüchtlinge

Schillerstr. 23a
80336 München

Lea-Kristin Knopf

Email: lea-kristin.knopf@kolpingmuenchen.de

Monika Schlögl

Email: monika.schloegl@kolpingmuenchen.de

Martin Reim

Email: martin.reim@kolpingmuenchen.de

Franziska Arnold

Email: franziska.arnold@kolpingmuenchen.de

„*pass(t)genau* und *pass(t)genau für Flüchtlinge* gehören zum Jugendsonderprogramm und werden durch das Münchner Beschäftigungs- und Qualifizierungsprogramm (MBQ) gefördert. Das Jugendsonderprogramm unterstützt Jugendliche beim Übergang von der Schule in Ausbildung und Beruf und hilft dadurch Betrieben bei ihrer Nachwuchsgewinnung.
Weitere Informationen unter www.muenchen.de/mbq“.

Kolping Bildungsagentur
gemeinnützige GmbH



Seminarangebote für Auszubildende zur Prüfungsvorbereitung

April – Juni 2017

pass(t)genau &
*pass(t)genau für
Flüchtlinge*

Das bedarfsgerechte
Vernetzungs-, Bildungs- und
Vermittlungsangebot



Gefördert durch das **MBQ**
Münchner Beschäftigungs-
und Qualifizierungsprogramm



Landeshauptstadt
München
Referat für Arbeit
und Wirtschaft



Angebote für Azubis

Allgemeines:

Berichtsheftkontrolle

Wir machen mit Dir Dein Berichtsheft prüfungssicher!

In diesem vierteljährlich stattfindenden Seminar unterstützt Dich ein Fachlehrer bei dem Erstellen von Einträgen in Dein Berichtsheft. Wir helfen z.B. bei der richtigen Formulierung von Sätzen, überprüfen Deine Rechtschreibung und dem korrekten Satzbau. Zudem erklären wir was Unterweisungen sind und wie Du diese richtig eintragen musst.

Termin: Dienstag, 25.04.2017
Uhrzeit: 18:45 - 20:15 Uhr
Ort: Kolping, Schillerstraße 23a
Dozent: Bernhard Dotzauer (Fachlehrer)

Sicher in die Prüfung

Kennst Du das? Herzrasen, Zittern, Schweißausbrüche wenn Du an eine Prüfung denkst?

Dann melde Dich jetzt zum Seminar „Selbstbewusst in die Prüfung“ an. Hier bekommst Du erklärt, warum man vor Prüfungen nervös wird oder vielleicht sogar Angst / Panik bekommt.

Außerdem bekommst Du Tipps, was Du bei einem Blackout (wenn man plötzlich alles vergisst, was man gelernt hat) tun kannst; wie Du lernst positiv an die Prüfung heran zu gehen und wie Du Dich körperlich entspannen kannst (Entspannungsmethoden).

Termin: Freitag, 13.05.2016
Uhrzeit: 16:00 - 18:30 Uhr
Ort: Kolping, Schillerstraße 23a
Dozentin: Franziska Arnold
Sozialpädagogin B.A.



Angebote für Azubis

Speziell für die Gastronomie/Hotellerie:

„Alles rund um den Tisch“

Serviettenformen und 5-Gang-Menü? Kein Problem!

Bei „Alles rund um den Tisch“ geht es um alles zum Thema „Eindecken von 4- oder 5-Gang-Menüs“, „Serviettenformen“ und die passenden Getränke zu Deinem Menü. Wir verraten Euch, worauf die Prüfer bei der Vorbereitung und dem Eindecken achten, geben Euch Hilfestellung und Tipps zum richtigen Menü, zeigen Euch, welche Serviettenformen erlaubt sind und wie diese schnell und ordentlich gemacht werden.

Termin: Donnerstag, 18.05.2017
Uhrzeit: 16:30 - 19:00 Uhr
Ort: Kolping, Schillerstraße 23a
Referent: Mario Gasche (Restaurantmeister, Prüfungsmeister der IHK, anerkannter Weinfachberater)

Das gastorientierte Gespräch

Hilfe! Ich muss mit dem Gast sprechen!

In unserem Seminar zum gastorientierten Gespräch lernst Du die wichtigsten Prüfungskriterien für diesen Prüfungsteil kennen - denn nicht nur das Abfragen von Fakten ist wichtig, sondern auch Deine Wirkung auf den Gast spielt eine Rolle.

Wir geben Dir wichtige Tipps und Hilfestellungen und üben mit Dir das Gespräch in Rollenspielen.

Termin: 03.05.2017
Uhrzeit: 17:00 - 19:00 Uhr
Ort: Kolping, Schillerstraße 23a
Referentin: Sonja Peter



Ist Dein Wunschseminar nicht dabei?

*Gerne bieten wir Dir ein pass(t)genaues Seminar für Deine Bedarfe in Deinem Beruf an!
Melde Dich einfach bei uns.*



Angebote für Azubis

*Speziell für den Fachverkauf Bäckerei/
Konditorei:*

Praktische Prüfungsvorbereitung in zwei „Akten“:

Praktische Tipps für die praktische Prüfung von BäckerfachverkäuferInnen und KonditoreifachverkäuferInnen:

Beim ersten Termin bekommst Du erklärt, welche Inhalte und Aufbau bei der Erstellung einer Präsentationsmappe wichtig ist und was Du beim Schreiben von Preisschildern in der Prüfung beachten musst. Der zweite Termin beinhaltet das Vorbereiten und Üben des Verkaufsgesprächs, sowie Tipps und Erklärungen beim praktischen Teil „Bestellungen“.

Am besten ist Du bereitest Dich schon vor und überlegst Dir, was Du gerne in Deiner praktischen Prüfung machen möchtest (Thema, Ablauf, Snacks, Dekoration,...). Dann können wir mit Deinen Vorstellungen weiterarbeiten und Dich beraten.

Termine: Mittwoch, 31.05.2017
Mittwoch, 21.06.2017
Uhrzeit: 15:00 - 17:30 Uhr
Ort: Kolping, Schillerstraße 23a
Dozentin: Martina Wiggerhauser -
Bäckermeisterin

