

wöchentliche Kurse

Sprachsensible Fachtheorie für Auszubildende

- **Nahrungsmittelhandwerk**
(Bäckerei, Konditorei, Fleischerei und deren Fachverkauf)
- **Hotellerie und Gastronomie**
(Restaurantfach, Hotelfach, Fachkraft im Gastgewerbe, Systemgastronomie und Koch)
- **Grüne Berufe**
(Gärtnerei, Floristik)

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.



Kontakt & Anmeldung

Melde dich unter folgenden Kontaktdaten für unsere Seminare an.

Wenn du sonstige Fragen hast, stehen wir dir gerne zur Verfügung.

Telefon: (089) 559 337 44
Fax: (089) 559 337 29
E-Mail: passtgenau@kolpingmuenchen.de
Webseite: www.KolpingMuenchen.de

**Kolping Bildungsagentur
gemeinnützige GmbH**

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

Landsberger Str. 6
80339 München

**Lea-Kristin Knopf
Anna Czech
Johanna Langenegger
Monika van Waveren**

„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 Januar – März 2019

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

Das bedarfsgerechte
Vernetzungs-, Bildungs- und
Vermittlungsangebot


pass(t)genau

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



Landeshauptstadt
München
**Referat für Arbeit
und Wirtschaft**



Januar

Praktische Prüfungsvorbereitung Konditorei-/

Bäckereifachverkäufer_innen

Dieser Termin beinhaltet das Vorbereiten und Üben des Verkaufsgesprächs, sowie Tipps und Erklärungen beim praktischen Teil „Bestellungen“.

Am besten wäre, 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 individuell beraten.

Termin: Donnerstag, den 17.01.2019
Uhrzeit: 16:30 - 19:00 Uhr
Ort: Adolf-Kolping-Berufsschule, Am Oberwiesenfeld 10
Referentin: Martina Wiggenhauser (Bäckermeisterin)

Klageverfahren und was kommt danach? Arrival Aid

Das Seminar vermittelt einen Überblick zum Ablauf des Asylverfahrens, den verschiedenen Schutznormen sowie speziell dem Klageverfahren vor einem Verwaltungsgericht. Der Referent ist für die Organisation ArrivalAid tätig, die Geflüchtete auf die Anhörung vor dem Bundesamt für Migration und Flüchtlinge und ggf. auf die Gerichtsverhandlung vorbereitet.

Termin: Dienstag, den 22.01.2019
Uhrzeit: 17:00 - 19:00 Uhr
Ort: Kolping, Landsberger Str. 6
Referentin: Paul Kuhlmann (ArrivalAid)



Februar

Betriebswirtschaftskunde für Köche

Du willst dich auf deine Zwischen- oder Abschlussprüfung vorbereiten? Wir besprechen u.a Themen wie:

- ◆ Ausbildungsverträge
- ◆ Berufsgenossenschaften
- ◆ verschiedenen Unternehmensrechtsformen
- ◆ Mutterschutzgesetz und Jugendarbeitsschutz
- ◆ Rechts- und Geschäftsfähigkeit

Bringe deine Fragen und Unterlagen mit, dann können wir diese gemeinsam besprechen.

Termin: Dienstag, den 12.02.2019
Uhrzeit: 17:00 - 19:30 Uhr
Ort: Kolping, Landsberger Str. 6
Referentin: Marcus Winkler (Küchenmeister, Betriebswirt und IHK Prüfer)

Berichtsheftführung

In diesem vierteljährlich stattfindenden Seminar unterstützt dich ein Fachlehrer bei dem Erstellen von Einträgen in dein Berichtsheft z.B. bei der richtigen Formulierung von Sätzen, Rechtschreibüberprüfung und dem korrekten Satzbau. Bringe bitte unbedingt dein Berichtsheft mit.

Termin: Montag, 25.02.2019
Uhrzeit: 17:00 - 19:30 Uhr
Ort: Kolping, Landsberger Str. 6
Referent: Bernhard Dotzauer (Fachlehrer)



Ist dein Wunschseminar nicht dabei?

Gerne bieten wir dir ein pass(t)genaues Seminar für deine Bedarfe in deinem Beruf an!



März

Faschingsparty

Kolping narrisch – bei uns fliegen am Montag, den 04.03.2019 die Löcher aus dem Käse! Komm' vorbei und feier mit uns Fasching! Es gibt leckere Krapfen und Getränke, Musik und Spiele. Wir freuen uns auf dein Kommen!

Kommt gerne verkleidet—wir sind's auch.

Termin: Montag, 04.03.2019
Uhrzeit: 16:00 - 19:00 Uhr
Ort: Kolping, Landsberger Str. 6
Referent: Anna Czech, Johanna Langenegger, Monika van Waveren

Praxiskurs Getränkekunde

Lerne alle prüfungsrelevanten Getränkegruppen wie z.B. Kaffee, Wein, Mineralwasser kennen.

- ◆ Wie werden die verschiedenen Getränke gemacht und woher kommen sie?
- ◆ Welche unterschiedlichen Sorten gibt es?
- ◆ Welches Getränk passt zu welchem Gericht?
- ◆ Was muss7 du beim Einschenken beachten?

Termin: Dienstag, 26.03.2019
Uhrzeit: 16:30 - 19:00 Uhr
Ort: Kolping, Landsberger Str. 6
Referent: Mario Gasche (Restaurantmeister, Prüfungsvorsitzender IHK)

