

Azubi Praxistraining GAP1&2: Fit für das Prüfungsmenü

Ein Tag voller Praxis und wertvoller Tipps für die praktische Prüfung

Ziele

Nach diesem intensiven Trainingstag fühlen Sie sich sicherer im Umgang mit den strengen Zeitvorgaben der Prüfungen. Sie lernen, auch unter Druck effizient zu arbeiten und Ihre Arbeitsabläufe perfekt zu organisieren. Gemeinsam mit der Gruppe und einem erfahrenen Dozenten planen und kochen Sie ein typisches Abschlussmenü, das alle prüfungsrelevanten Aufgaben abdeckt - von der Vorbereitung über die schrittweise Zubereitung bis hin zur Präsentation. In einer realistischen Prüfungssimulation wird Ihr Menü bewertet, sodass Sie durch das detaillierte Feedback wertvolle Erkenntnisse gewinnen, die Ihnen in der tatsächlichen Prüfung zugutekommen.

Inhalte

- Arbeitsablaufpläne erstellen
- Arbeitsorganisation und Verhalten am Tag der Prüfung
- Präsentation des eigenen Menüs
- Rechtliche Grundlagen: Von der Hygiene bis zu Allergenen
- Zeitmanagement bei der praktischen Prüfung

Referenten: Stefan Binz, Matthias Walter

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

13.5.2025, 09:00 Uhr, BW-25-206, Bad Überkingen
13.10.2025, 09:00 Uhr, BW-25-205, Bad Überkingen

60,00 € Mitglieder

128,00 € Standard

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie