



**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

# **UNTERRICHTSMATERIALIEN**

## **AB /4/ 13 – 19**

## ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

### **Berufe fürs Leben**

#### **Video**

<http://www.youtube.com/watch?v=O5tZrQNB24s>

**AB /4/ 13**

#### **Einstieg**

Erfahrt mehr über die spannenden Ausbildungsberufe in der Hotellerie und Gastronomie! In diesem Film werden Euch Inhalte der verschiedenen Ausbildungen, der Berufe und Karrieremöglichkeiten näher gebracht. Übrigens: Persönliche Ausbildungsberatung und Ausbildungsplätze gibt's beim Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern ([www.dehoga-bayern.de](http://www.dehoga-bayern.de)).

#### **1.Teil der Videosequenz**

- 1. Sehen Sie die Einleitung der Videosequenz an!**  
*(Der Lehrer zeigt die Videosequenz bis zum Schild „Berufe fürs Leben“ 00:50)*  
<http://www.youtube.com/watch?v=O5tZrQNB24s>
- 2. Machen Sie die Vermutungen, welcher Beruf ist fürs Leben?**  
*(Diskussion in der Gruppe)*
- 3. Sehen Sie den 1.Teil der Videosequenz an!**

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu  
 pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**4. Welche Möglichkeiten bietet die Ausbildung zur Hotellerie und Gastronomie an?**


**Lösung**

<i>Besuch einer Meister- oder Fachhotelschule</i>	<i>fremde Sprachen lernen</i>	<i>ein abwechslungsreicher Beruf</i>
<i>Studium mit abgeschlossener Berufsausbildung</i>	<i>Chance bis zum Abteilungsleiter oder zum Hoteldirektor aufzusteigen</i>	<i>Kontakte zu den Gästen haben</i>
<i>unbegrenzte Karrieremöglichkeiten</i>	<i>alle Wege danach stehen offen</i>	<i>Voraussetzung für eine erfolgreiche Laufbahn</i>

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**5. Ergänzen Sie den Text!**

Ausbildungsinhalte, Urlaub, Perspektive, Abteilungsleiter, Zimmerservice, Laufbahn,  
durchlaufen, weiterentwickeln, arbeite, anerkannt, abwechslungsreich

Ich hätte gern einen Beruf mit \_\_\_\_\_. Einen Beruf, mit dem ich mich  
\_\_\_\_\_ kann. Eine Ausbildung, die weltweit \_\_\_\_\_ ist. Ich mag  
Menschen und \_\_\_\_\_ gern im Team. Am liebsten würde ich da arbeiten, wo  
andere \_\_\_\_\_ machen. Die Ausbildung ist eine solide Voraussetzung für eine  
erfolgreiche \_\_\_\_\_ in der Hotellerie und Gastronomie. Gastgeberberufe sind  
\_\_\_\_\_ und krisensicher – der Beruf mit der Zukunftschance, denn der  
Tourismus bummt.

Während der Ausbildung \_\_\_\_\_ die Fachleute alle Abteilungen eines Hotels,  
vor und hinter den Kulissen, - von Küche, Restaurant, Bar und Bankettabteilung bis  
hin zu \_\_\_\_\_, Reservierung und Empfang. So vielfältig die \_\_\_\_\_ – so  
unbegrenzt die Karrieremöglichkeiten. Hotelfachleute haben die Chance bis zum  
\_\_\_\_\_ oder zum Hoteldirektor aufzusteigen.

**Lösung**

Ich hätte gern einen Beruf mit Perspektive. Einen Beruf, mit dem ich mich weiterentwickeln kann.  
Eine Ausbildung, die weltweit anerkannt ist. Ich mag Menschen und arbeite gern im Team. Am  
liebsten würde ich da arbeiten, wo andere Urlaub machen. Die Ausbildung ist eine solide  
Voraussetzung für eine erfolgreiche Laufbahn in der Hotellerie und Gastronomie. Gastgeberberufe  
sind abwechslungsreich und krisensicher – der Beruf mit der Zukunftschance, denn der Tourismus  
bummt.

Während der Ausbildung durchlaufen die Fachleute alle Abteilungen eines Hotels, vor und hinter den  
Kulissen, - von Küche, Restaurant, Bar und Bankettabteilung bis hin zu Zimmerservice, Reservierung  
und Empfang. So vielfältig die Ausbildungsinhalte – so unbegrenzt die Karrieremöglichkeiten.  
Hotelfachleute haben die Chance bis zum Abteilungsleiter oder zum Hoteldirektor aufzusteigen.

**6. Warum haben Sie den Beruf in Hotellerie und Gastronomie ausgewählt?  
Welche Karrierechancen haben Sie?**

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**AB /4/ 14**

## 2. Teil der Videosequenz

**7. Sehen Sie die Videosequenz zum Beruf des Kochs an! Verbinden Sie dabei die getrennten Satzteile!**

Während der Ausbildung durchläuft der Koch die verschiedenen Posten einer Küche,	- wer kochen kann, macht Menschen glücklich.
Die fachgerechte Verarbeitung der Nahrungsmittel ist dabei eine Kunst,	ihre Karriere mit einer Ausbildung zum Koch begonnen.
Gute Köche sind gefragt im Leben,	bei der man oft richtig zupacken muss, wenn man richtig stressig wird.
Köche sind auf der ganzen Welt einsetzbar,	- von kalten Vorspeisen und Befäß, raffinierten Soßen und herzhaften Fleisch- und Fischgerichten, bis hin zu süßen Desserts.
Auch heute haben viele Hoteldirektoren	und die Aufstiegschancen können sich sehen lassen.

### Text zur Videosequenz

Ausbildung zum Koch ist der beliebte Trendberuf schlechthin, und er ist vielseitig. Während der Ausbildung durchläuft der Koch die verschiedenen Posten einer Küche, - von kalten Vorspeisen und Befäß, raffinierten Soßen und herzhaften Fleisch- und Fischgerichten, bis hin zu süßen Desserts. Die fachgerechte Verarbeitung der Nahrungsmittel ist dabei eine Kunst, bei der man oft richtig zupacken muss, wenn man richtig stressig wird. Gute Köche sind gefragt im Leben, - wer kochen kann, macht Menschen glücklich. Köche sind auf der ganzen Welt einsetzbar, und die Aufstiegschancen können sich sehen lassen. Auch heute haben viele Hoteldirektoren ihre Karriere mit einer Ausbildung zum Koch begonnen.

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**AB /4/ 15**

**3. Teil**

**8. Erläutern Sie folgende Wörter!**

profund	sich um jemanden kümmern, jemanden unterstützen
die Betreuung	zur Heimat gehörig
die Beratung	eine feste Vorstellung, die das weitere Tun oder Denken leitet
heimisch	grundlegend, umfangreich, detailliert
Voraussetzung	das Organisieren und Durchführen von etwas
Veranstaltung	jemandem in helfender Absicht Ratschläge erteilen

- 9. Was wissen Sie über den Beruf des Gastgebers? Was macht er?  
Was ist Schwerpunkt der Ausbildung?  
Welche Karrieremöglichkeiten hat er?  
Sammeln Sie die Stichwörter in eine Tabelle!**

<i>Gastgeber</i>		
	Ihre Meinung	Informationen im Text
<b>Beruf (Funktionen)</b>		
<b>Schwerpunkt der Ausbildung</b>		
<b>Karrieremöglichkeiten</b>		

- 10. Sehen Sie die Videosequenz an und ergänzen Sie die Tabelle!**

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**11. Vergleichen Sie Ergebnisse in der Gruppe und dann mit dem Text!**

**Text zur Videosequenz**

Das Restaurantfach ist die Grundlage für einen guten Gastgeber in einem Restaurant oder für festliche Veranstaltungen. Beim fantasievollen Dekorieren von Räumen und Tischen, sowie dem kunstvollen Anrichten von Speisen und Getränken sind Kreativität und Perfektion gefragt. Schwerpunkt der Ausbildung ist die Betreuung und Beratung der Gäste. Beim Verkaufen von Speisen und Getränken ist ein profundes Fachwissen gefragt – ob heimische Biere oder internationale Weine. Das Ziel ist immer – ein perfekter Service. Restaurantfachleute können in Restaurants und Bars bis zum Abteilungsleiter, Restaurant-, Wirtschafts- oder Hoteldirektor aufsteigen. Sie erhalten die idealen Voraussetzungen für Positionen im Banket- und Veranstaltungswesen oder für die selbständige Führung eines gastronomischen Betriebes.

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu  
 pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**AB /4/ 16**

**4. Teil**

**13. Die Lernenden sehen die Videosequenz an!**

Sie werden in zwei (oder drei – in Abhängigkeit von der Teilnehmerzahl) Gruppen verteilt. Die Gruppen machen einen pantomimischen Wettbewerb.

<b>Empfangen der Gäste</b>	<b>Betreuung der Gäste</b>	<b>Beratung der Gäste</b>
<b>Zubereitung der Speisen</b>	<b>Zubereitung der Getränke</b>	<b>Reinigung von Zimmern</b>
<b>Kontrolle von Zimmern</b>	<b>Flexible Arbeitszeiten</b>	<b>der Gast fühlt sich wohl</b>

**Text zur Videosequenz**

Die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe ist besonders für praxisbegabte Jugendliche geeignet. Sie findet in den praktischen Bereichen eines Hotel- und Gastronomiebetriebes statt und ist sehr vielfältig. Die Tätigkeiten umfassen Empfangen, Betreuung und Beratung der Gäste, sowie die Zubereitung einfacher Speisen und Getränke. Auch hier steht der Gast im Mittelpunkt und soll sich wohlfühlen.

Fachkräfte im Gastgewerbe sind richtige Talente. Zu ihren Aufgaben gehört auch die Reinigung, Pflege und Kontrolle von Zimmern. Hier muss alles stimmen, bis ins kleinste Detail. Übrigens die Arbeitszeiten im Gastgewerbe sind flexibel, was durchaus einen Vorteil hat.

Mit allen bekannten Vorteilen eines Berufs in Hotellerie und Gastronomie bietet diese Ausbildung verschiedenste Aufstiegsmöglichkeiten an, ob mit einer Weiterbildung durch Fachseminare und Kurse oder mit einem weiteren Ausbildungsjahr. Alles ist möglich.



**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**14. Ergänzen Sie sinnvoll diese Sätze!**

Die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe ist \_\_\_\_\_ (*wie? – Adjektive finden*)

Die Fachkraft im Gastgewerbe \_\_\_\_\_ (*was macht? – Verben im Präsens einsetzen*)

Die Arbeitszeiten im Gastgewerbe sind \_\_\_\_\_ (*wie? – Adjektive finden*)

## ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**AB /4/ 17**

### 5. Teil

#### 15. Ergänzen Sie die Adjektivendungen!

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standartisiert\_\_\_ zentralgesteuert\_\_\_  
Gastronomiekonzept eines Restaurants, einer Bar aber auch genauso im Catering  
betrieben um. Sie sorgen dafür, dass in ihre Filiale Angebot und Qualität nicht von  
den festgelegt\_\_\_ Regeln abweichen. Der Beruf ist eine Mischung aus Gastronomie,  
Verkauf und Verwaltung. Und er ist abwechslungsreich\_\_\_. Die Fachleute für  
Systemgastronomie lernen die Arbeitsabläufe in Einkauf, Lager, Küche, Service und  
Gästebetreuung lernen. Sie organisieren die Personalplanung, führen  
Marketingmassnahmen durch und kontrollieren die Kosten. Fachleute für  
Systemgastronomie haben sehr gut\_\_\_ Aufstiegschancen bis hin zum  
Restaurantleiter oder später\_\_\_ Franchisenehmer. Also zum selbständig\_\_\_  
Unternehmer.

#### 16. Sehen Sie die Videosequenz an und vergleichen Sie die Ergebnisse!

##### Lösung

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standartisiertes zentralgesteuertes  
Gastronomiekonzept eines Restaurants, einer Bar aber auch genauso im Catering  
betrieben um. Sie sorgen dafür, dass in ihre Filiale Angebot und Qualität nicht von den festgelegten  
Regeln abweichen. Der Beruf ist eine Mischung aus Gastronomie, Verkauf und Verwaltung. Und er ist  
abwechslungsreich. Die Fachleute für Systemgastronomie lernen die Arbeitsabläufe in Einkauf,  
Lager, Küche, Service und Gästebetreuung lernen. Sie organisieren die Personalplanung, führen  
Marketingmassnahmen durch und kontrollieren die Kosten. Fachleute für Systemgastronomie  
haben sehr gute Aufstiegschancen bis hin zum Restaurantleiter oder späteren Franchisenehmer.  
Also zum selbständigen Unternehmer.

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**AB /4/ 18**

## 6. Teil

**17. (Die Lernenden werden in zwei Gruppen geteilt. Sie bekommen die  
Wörterkarten und mit Hilfe des Wörterbuches bestimmen sie ihre  
Bedeutung).**

**Sehen Sie die Videosequenz an und bilden Sie eine Erzählung über die  
Ausbildung und den Beruf der Hotelkaufleute!**

Hotelkaufleute	Schwerpunkt	kaufmännische Bereiche
Buchhaltung	Einkauf	Organisation
Personalplanung	Karrieremöglichkeiten	Branche

## 18. Präsentieren Sie Ihre Ergebnisse!

### Text zur Videosequenz

In den ersten beiden Jahren der Ausbildung durchlaufen Hotelkaufleute ähnlich wie Hotelfachleute alle Abteilungen eines Hotels. Der Schwerpunkt im dritten Jahr liegt allerdings in den kaufmännischen Bereichen, wie Buchhaltung, im Einkauf und der Organisation. Sie werden auch in der Personalplanung vermittelt mit den Daten für die Kalkulation und Preisbildung. Die Karrieremöglichkeiten für Hotelkaufleute sind unbegrenzt. Gerade, wer sich einsetzt, engagiert und seine ganze Persönlichkeit einbringt, dem öffnen sich in der Hotellerie die Wege nach oben wie kaum in einer anderen Branche.

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu  
 pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**AB /4/ 19**

**7. Teil**

**19. Sehen Sie den Abschluss der Videosequenz an und bilden Sie kurze Sätze über Ausbildung und Karrieremöglichkeiten in der Hotellerie und Gastronomie!**

*(Kettenübung: Die Lernenden ziehen nach einander die Karte mit dem Wort und bilden den Satz, der nächste wiederholt diesen Satz und bildet den neuen mit dem Wort aus der nächsten Karte.)*

Freude haben	Geld verdienen	Berufswahl
Zukunft	Fachkräfte	Bedarf
Wege nach oben	Aufstiegschancen	Weiterbildung

Freude haben und dabei noch Geld verdienen. Wie man das schafft? Durch die richtige Berufswahl. Berufe mit Erlebniswert wie in der Hotellerie und Gastronomie haben Konjunktur und Zukunft, denn Fachkräfte sind gefragt. Und der Bedarf nimmt weiter zu.

**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

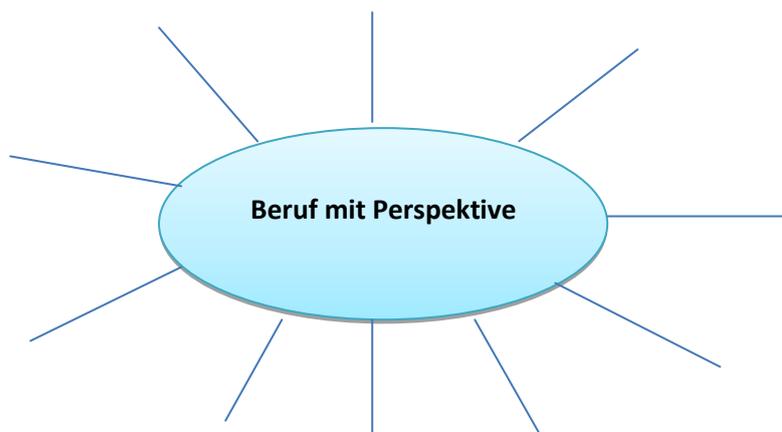
Karīne Laganovska

**20. Sehen Sie die ganze Videosequenz an!**

**Was meinen die interviewten Personen über ihren zukünftigen Beruf?**

<i>Name</i>	<i>Beruf</i>	<i>Meinung über den ausgewählten Beruf</i>
Michaela		
Dominic		
Vincent		
Bebette		
Jenny		
Sebastian		
Fabian		

**21. Sammeln Sie alle Adjektive, die Laufbahn in der Hotellerie und Gastronomie  
kennzeichnen!**





**ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu  
pedagogu kompetences paaugstināšana”**

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Karīne Laganovska

**22. Und was erzählen Sie über ihren zukünftigen Beruf und ihre  
Aufstiegchancen?**