
Berufliche Weiterbildung 4.0 in Baden-Württemberg

**Innovative, digitale Weiterbildungsangebote
der Mitglieder der Netzwerke Fortbildung**

Ergebnisse einer Befragung im April 2018



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, ARBEIT UND WOHNUNGSBAU

Die Digitalisierung schreitet schnell voran und verändert die Qualifikationsanforderungen an die Beschäftigten in der Wirtschaft nachhaltig. Gleichzeitig wandeln sich aber auch die Formen beruflicher Weiterbildung in methodisch-didaktischer Hinsicht.

Für die Weiterbildungseinrichtungen in Baden-Württemberg stellt sich daher die Aufgabe, mit der Digitalisierung Schritt zu halten und den „Lernraum 4.0“ inhaltlich und didaktisch unter Einbeziehung digitaler Aspekte modern aufzustellen. Somit verändern sich Bildungsinhalte und Lehrmethoden, wobei digitaler Medieneinsatz, neue didaktische und methodische Mittel, Verbreitungswege und Zugänge zum Wissen sowie Individualisierung und Modularisierung eine große Rolle spielen.

Auf Basis einer Umfrage unter den Mitgliedern des Netzwerks für berufliche Fortbildung in Baden-Württemberg wollen das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg und die Regionalbüros für berufliche Fortbildung in Baden-Württemberg mit dieser Broschüre einen ersten Einblick in die berufliche Weiterbildung 4.0 in Baden-Württemberg geben, die Innovationskraft der Weiterbildungseinrichtungen in Baden-Württemberg sichtbar machen und andere Bildungsanbieter zu innovativen Entwicklungen motivieren.

Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg

Referat Berufliche Weiterbildung

Schlossplatz 4

70173 Stuttgart

Erstellt im August 2018

Aktueller Einblick – Befragung Mitglieder der Netzwerke Fortb

Schon seit geraumer Zeit werden Lehrformate wie Webinare, virtuelle/digitale Klassenzimmer oder Blended Learning-Angebote von zahlreichen Mitgliedern der Netzwerke für berufliche Fortbildung in Baden-Württemberg angeboten. So nutzen beispielsweise viele private Einrichtungen und Hochschulen den digitalen Weiterbildungscampus Baden-Württemberg für ihre Lehr- und Studiengänge, die Volkshochschulen bieten Webinare mit ihrem bundesweiten „Xpert Business System“ an, und einige private Weiterbildungseinrichtungen haben selbst eine Plattform entwickelt, um virtuelle/digitale Klassenzimmer umzusetzen.

Um einen ersten Eindruck über die Entwicklung der beruflichen Weiterbildung 4.0 in Baden-Württemberg zu erhalten, hat das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg die Regionalbüros für berufliche Fortbildung beauftragt, die rund 1.500 Mitglieder der Netzwerke Fortbildung in Baden-Württemberg über den Einsatz innovativer, digitaler Lehrformate im Rahmen der beruflichen Weiterbildung zu befragen.

Diese werden basierend auf den Ergebnissen der Arbeitsgruppe „Beschäftigung und Weiterbildung“ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales aus dem Jahr 2017 wie folgt definiert:

- MOOCs (Massive Open Online Course)
- Interaktive digitale Vermittlung von Lerninhalte, wie z.B.:
 - Digitale Lernspiele
 - Digitale Lernsimulationen - Virtual Reality
 - Digitale Planspiele
- Video-Tutorials
- Digitale Tutoren- und Assistenzsysteme im Sinne von arbeitsplatz-/arbeitsprozessintegriertem Lernen

der ildung

Im März 2018 wurde über die Weiterbildungsplattform www.fortbildung-bw.de per E-Mail ein Fragebogen an alle Mitglieder der Netzwerke Fortbildung verschickt, mit der Bitte um Rückmeldung und Beschreibung ihrer beruflichen Weiterbildungsangebote, falls diese die genannten Formate anbieten.

Die vorliegende Broschüre dokumentiert die eingesendeten und relevanten Fragebögen, im Rahmen dieser Befragung rückgemeldet wurden. Für den Inhalt sind die jeweiligen Weiterbildungseinrichtungen verantwortlich.

Verantwortlich für die Zusammenstellung der e-Broschüre sind die Regionalbüros für berufliche Fortbildung in Karlsruhe und Offenburg/Freudenstadt:

Bianca Böhnlein
ortenau-fds@regionalbuero-bw.de
Tel: 0781 793-193

Ute Braun
karlsruhe@regionalbuero-bw.de
Tel: 0721 8501954

Netzwerk Fortbildung – Die Anbieter innovativer, digitaler Weiterbildungsformate

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.	S. 5-6
Akademie für Sport und Gesundheit	S. 7-12
Dr.-Ing. Paul Christiani GmbH & Co. KG	S. 13-14
BWGV-Akademie	S. 15-16
DEHOGA Akademie	S. 17-88
IHK-Zentrum für Weiterbildung	S. 89-90
UFZ Niederstetten e.V.	S. 91-94
WBS TRAINING	S. 95-96

Workshop/Seminar

Online-Kurs Basiswissen Brot

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. erstellt in Kooperation mit dem Deutschen Brotinstitut e.V. in Berlin einen Online-Kurs zu Brot, der sich an die vielen ungelerten Verkäuferinnen im Bäckerhandwerk sowie auch an die Gastronomie richten. Dabei werden folgende Inhalte interaktiv vermittelt:

1. Brotkultur und Brotgeschichte
2. Brotbegrifflichkeiten
3. Die Herstellung von Brot
4. Getreide und Mehl
5. Brotbezeichnungen und Brotsorten
6. Gesundheitlicher Wert von Brot
7. Der richtige Umgang mit Brot

Kontakt

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.

69469 Weinheim

www.akademie-weinheim.de

Details zum Kurs

Die Vermittlung der Inhalte erfolgt durch Lernvideos (aufgenommen in Bäckereien), Textpassagen am Bildschirm mit Stichworten, interaktive Animationen und eingesprochenen Texten. Am Ende eines jeden Kapitels findet ein Selbsttest statt, am Ende des gesamten Kurses eine Abschlussprüfung.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



www.brotwissen.online

Workshop/Seminar

Functional Trainer

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Gesundheit

Beschreibung

Die Lizenz zum Functional Trainer ist eine Aufbau Lizenz. Die Absolventen sind nach Ende des Kurses befähigt, ein zielgerichtetes funktionelles Training durchzuführen und die dazu benötigten Übungen und Geräte zu erklären. Hierzu wird es einen Online-Lehrgang geben (geplanter Start 2018), der Lehrbriefe (nur digital auf der Homepage mit Zugang abrufbar) und Video-Tutorials beinhalten wird. Auch die Prüfung und die Lernstandkontrollen sind digital.

Der jetzige Kurs dauert 16 Unterrichtseinheiten in Präsenzunterricht, der digitale Kurs wird entsprechend den gleichen Umfang haben, aber natürlich länger dauern. Wie lange die tatsächliche Dauer des Kurses für den Einzelnen ist, ist individuell verschieden.

Kontakt

Akademie für Sport und Gesundheit

78315 Radolfzell

www.akademie-sport-gesundheit.de

Details zum Kurs

Inhalte Theorie: Prinzipien des Functional Trainings; Myofasziale Leitbahnen; Tensegrity Modell; Joint by Joint - Ansatz; Primal Movement Patterns; klassische Fehlerbilder; Equipmentkunde; Programming im funktionellen Gruppentraining; Regression und Progression

Inhalte Praxis: Mobility Training; Kettlebell; Zirkeltraining; Minibands & Superbands; Körpergewichtstraining; Speedladder; Partnerwod; Slingtrainer; Medizinball; Agility Drills

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://www.akademie-sport-gesundheit.de/ausbildung-functional-trainer.html>

Workshop/Seminar

Fitnessstrainer B-Lizenz

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Gesundheit

Beschreibung

Die Fitnessstrainer B-Lizenz ist die grundlegende Lizenz für den Einstieg in die Fitnessbranche. Die Absolventen sind nach Ende des Kurses befähigt, ein zielgerichtetes Fitnessstraining durchzuführen und die dazu benötigten Übungen und Geräte zu erklären. Hierzu wird es einen Online-Lehrgang geben (geplanter Start 2018), der Lehrbriefe (nur digital auf der Homepage mit Zugang abrufbar) und Video-Tutorials beinhalten wird. Auch die Prüfung und die Lernstandkontrollen sind digital.

Der jetzige Kurs dauert 64 Unterrichtseinheiten in Präsenzunterricht, der digitale Kurs wird entsprechend den gleichen Umfang haben, aber natürlich länger dauern. Wie lange die tatsächliche Dauer des Kurses für den einzelnen ist, ist individuell verschieden.

Kontakt

Akademie für Sport und Gesundheit

78315 Radolfzell

www.akademie-sport-gesundheit.de

Details zum Kurs

Inhalte Theorie: Anatomie und Physiologie; Trainingswissenschaft; biomechanische Grundlagen; Anamnese; Leistungsdiagnostik; Trainingsplanung und -steuerung; Trainingsplangestaltung; zielspezifisches Training; Training motorischer Fähigkeiten; Grundlagen der Ernährung; Pädagogik und Didaktik; Sportpsychologie; spezielle Trainingsformen

Inhalte Praxis: Anleitung von Übungen; Gerätekunde; Freihanteltraining; Krafttraining; Ausdauer-, Beweglichkeits-, Dehntraining; sensomotorisches Training; funktionelles Training; Bestimmung der Maximalkraft; Berechnung des Einwiederholungsmaximums; Trainingspläne schreiben

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://www.akademie-sport-gesundheit.de/ausbildung-fitnesstrainer-b-lizenz.html>

Workshop/Seminar

Ernährungsberater

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Gesundheit

Beschreibung

Die Ausbildung zum Ernährungsberater¹ soll die Teilnehmer befähigen, eine Ernährungsberatung mithilfe der gängigen Methoden durchzuführen. Hierzu wird es einen Online-Lehrgang geben (geplanter Start 2018), der Lehrbriefe (nur digital auf der Homepage mit Zugang abrufbar) und Video-Tutorials beinhalten wird. Auch die Prüfung und die Lernstandkontrollen sind digital.

Der jetzige Kurs dauert 32 Unterrichtseinheiten in Präsenzunterricht, der digitale Kurs wird entsprechend den gleichen Umfang haben, aber natürlich länger dauern. Wie lange die tatsächliche Dauer des Kurses für den einzelnen ist, ist individuell verschieden.

Kontakt

Akademie für Sport und Gesundheit

78315 Radolfzell

www.akademie-sport-gesundheit.de

Details zum Kurs

Inhalte Theorie: Grundlagen der Ernährung; Energiebereitstellung; Mikro- und Makronährstoffe; Ernährungsformen und Diäten; Vitamine und Mineralstoffe; Superfoods; Ernährungsformen und Diäten; Wasser- und Flüssigkeitshaushalt; Ernährung bei Erkrankungen; Selbständigkeit als Ernährungsberater

Inhalte Praxis: Ernährungsberatungen durchführen; Ernährungspläne schreiben; Ernährungstagebücher führen; Anamnesegespräch; Berechnung des Kalorienbedarfs und des Grund- und Leistungsumsatzes; Fallbeispiele

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://www.akademie-sport-gesundheit.de/ausbildung-ernaehrungsberater.html>

Qualifizierungsmaßnahme

Experte/-in für Medienpädagogik in der Ausbildung

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Soziales/Pädagogik

keine spezielle Berufsgruppe

Beschreibung

Der Lehrgang „Experte/Expertin für Medienpädagogik in der Ausbildung“ versetzt ausbildendes Personal in die Lage, Möglichkeiten und Grenzen des Einsatzes von digitalen Medien (Geräte, Anwendungen, Inhalte) in ihrer Ausbildung kennenzulernen und ihre Auszubildenden im effektiven Medieneinsatz zu unterstützen. Dieser Lehrgang fördert sowohl den Medieneinsatz der Ausbilderinnen und Ausbilder selbst als auch das Verständnis für die Gewohnheiten ihrer Auszubildenden in der Mediennutzung. Weiterhin soll ihnen dargestellt werden, welche Medientechnologien und Anwendungen in ihren konkreten Ausbildungszusammenhängen eingesetzt werden können.

Dauer: 20 Wochen

Kontakt

Dr.-Ing. Paul Christiani GmbH & Co. KG / Bereich Weiterbildung (Christiani Akademie)

78464 Konstanz

www.christiani.de

Details zum Kurs

Kapitelinhalte

Mediennutzung
Medienkommunikation
Medienerstellung
Medienrecht
Mediendidaktik
Abschlussprojekt

Zahlreiche digitale Medien werden vorgestellt und handlungsorientiert von den Teilnehmern erprobt und auf Anwendbarkeit im firmeneigenen und persönlichen Arbeits-/Ausbildungsalltag geprüft.

Eine Auswahl an Projektergebnissen finden Sie als Best-Practice-Beispiele auf der Kurs-Homepage <http://empa.christiani.de> unter "E-Dokumentation".

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<http://empa.christiani.de/>

Qualifizierungsmaßnahme

Onlinehändler Ausbildung Prüfungs.TV

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Wirtschaft/Verwaltung

Beschreibung

Derzeit laufen im Rahmen unseres Prüfungs.TV ca. 20 Video-Tutorials für Azubis Bankkaufmann.

Wir setzen auch Video Tutorials im Online-Händler ein, welche erläutern, wie man mit dem Smartphone Videoclips selbst herstellt, um diese in sozialen Medien zu verwenden.

Weitere Videos für unterschiedliche Bereiche werden derzeit konzipiert und produziert.

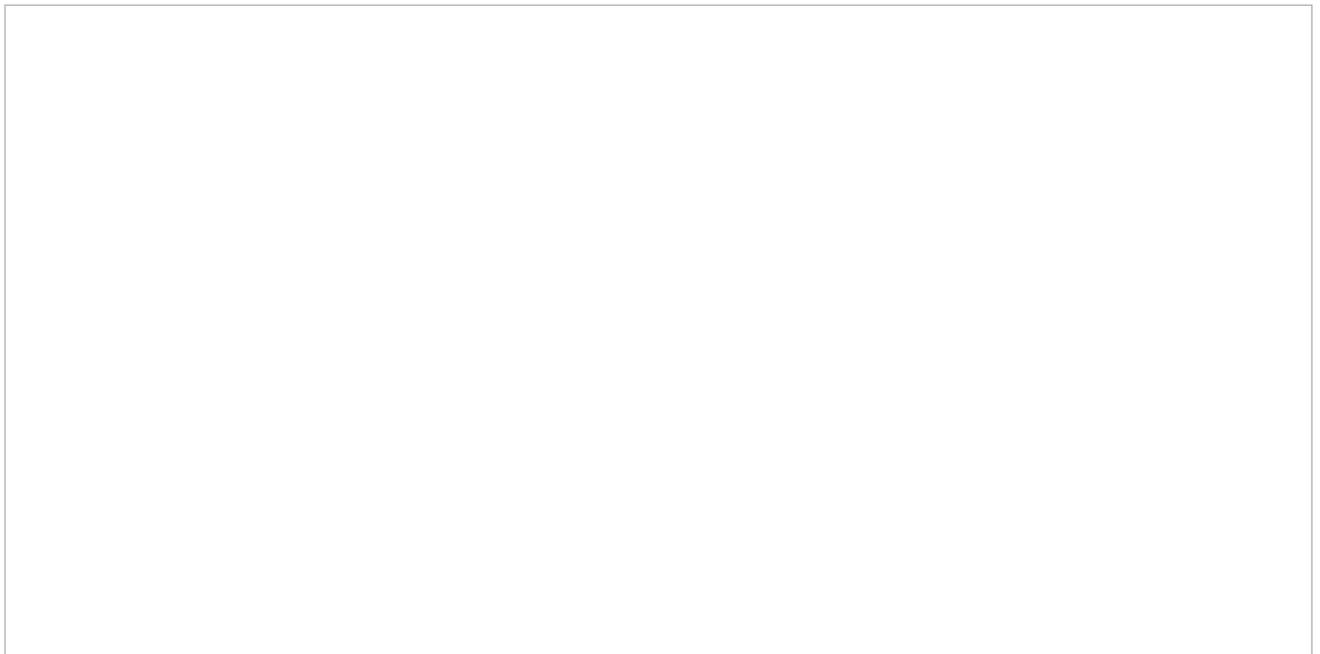
Kontakt

BWGV-Akademie, Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.

76199 Karlsruhe

www.bwgv-akademie.de

Details zum Kurs



Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://www.bwgv-akademie.de/programm/2651/6412>

Qualifizierungsmaßnahme

Aktives Verkaufen im Service Das kleine 1x1 des Verkaufens

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Kurs lernen Sie die Basis des Verkaufs, von der Kontaktaufnahme über das aktive Verkaufen bis hin zu Tipps und Tricks für Ihren Alltag. Was haben Verhalten und Einstellung mit Verkaufen im Service zu tun? Lernen Sie unterschiedliche Verkaufstechniken kennen und erfahren Sie mehr über Hühner und Adler.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Bei allem Verkaufen geht es nicht darum, plump und mit hohlen Phrasen dem Gast das Geld „aus der Tasche zu ziehen“, es geht um einen tollen, begeisterten Service, der die Verkaufschancen konsequent nutzt. Verkaufschancen, die zufällig entstehen können, die vor allem aber gezielt generiert und gesteuert werden.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/aktives_verkaufen_im_service_40/de/

Qualifizierungsmaßnahme

Allergeninformation in der Hotellerie und Gastronomie

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Seit dem 13.12.2014 ist die Kennzeichnung von allergieauslösenden Zutaten auch bei loser Ware Pflicht. Dies stellt Betriebe aus der Hotellerie und Gastronomie vor große Herausforderungen. In diesem digitalen Lernkurs erhalten Sie neben sinnvollem Grundlagenwissen über allergieauslösende Lebensmittel auch ganz konkrete Vorschläge zur direkten Umsetzung der geforderten Allergen Kennzeichnung in ihrem Betrieb.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

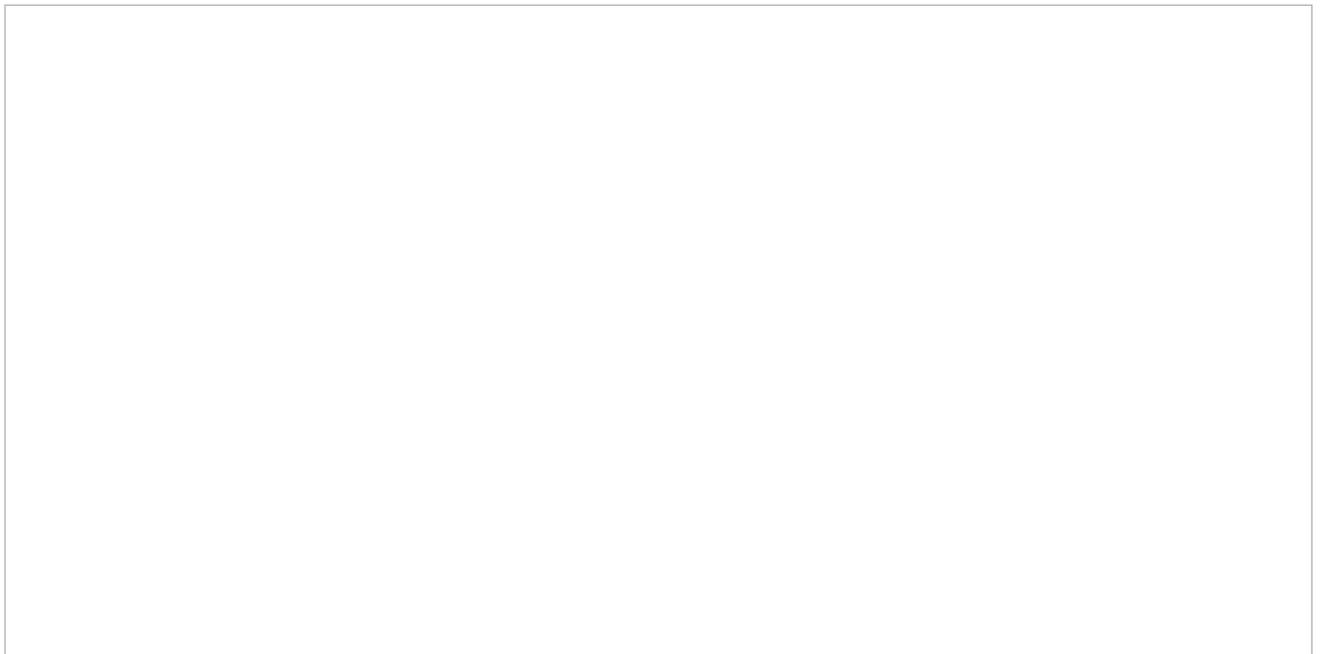
Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs



Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://www.hogafit.de/#!/training/allergeninformation/de/>

Qualifizierungsmaßnahme

Arbeitsmaterialien/-sicherheit Arbeitsmaterial & -schutz auf der Etage

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Arbeitsmaterialien wie Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte haben direkten Einfluss auf die Effizienz und die Reinigungsqualität. Zahlreiche Reinigungsfaktoren spielen eine wichtige Rolle bei der Auswahl der korrekten Werkzeuge.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

In diesem Kurs lernen Sie alle wichtigen Faktoren kennen, nutzen Ihr neues Wissen über Materialien und deren Auswahl auf der Etage und erlernen einen sicheren Umgang mit der Reinigungskemie und den Reinigungsgeräten.

Prävention im Umgang mit Chemie bezieht sich auf Schäden im Zimmer, zum Beispiel am Mobiliar, und auf vorbeugenden Unfallschutz im oft hektischen Arbeitsalltag auf der Etage.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/arbeitsmaterialien_-sicherheit/de/

Qualifizierungsmaßnahme

Azubi-Weine in der Gastronomie Einstieg in das Thema Wein für Azubi

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Das Thema Wein scheint ein Fass ohne Boden zu sein! So kann es zunächst einschüchternd sein, sich mit Wein zu beschäftigen. In diesem Kurs lernen Sie deswegen Grundlagen zu den verschiedenen Rebsorten und deren Anbauregionen kennen.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Wichtig ist natürlich, dass Sie nicht nur theoretisch mit dem Thema Wein vertraut gemacht werden, sondern auch praktisch. Das heißt, dass wir Ihnen einen Einblick in den perfekten Weinservice geben möchten, wozu natürlich auch die richtigen Kombinationen aus Essen und Wein gehören. Dieser Kurs gibt Auszubildenden insgesamt einen guten Einblick in das Thema Wein und sorgt dafür, dass Sie sich im Gespräch mit einem Weinkenner behaupten können.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/auszubildende/azubi_-_weine_in_der_gastronomie/

Qualifizierungsmaßnahme

Buchungswege und -systeme Buchungswege sinnvoll einsetzen

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Kurs werden die verschiedenen Buchungswege detailliert vorgestellt, über die ein Gast bei einem Hotel buchen kann. Der Kurs vermittelt die Unterscheide zwischen analogen und digitalen Buchungswegen und deren jeweiligen Entwicklung. Sie lernen die bedeutsame Rolle der unterschiedlichen Buchungswege und deren Besonderheiten um Detail kennen.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Der Kurs gibt viele hilfreiche Hinweise, um die Theorie schnell und einfach in die Praxis umzusetzen. Zusätzlich veranschaulichen Praxisbeispiele aus der Hotellerie die Thematik. Des Weiteren stellen wir Ihnen einige Systeme vor, die Sie bei der Bedienung der diversen Buchungswege erfolgreich unterstützen können.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/buchungswege_und_-systeme_80/

Qualifizierungsmaßnahme

Check-In: der Gästeempfang Der serviceorientierte Check-In

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

So fühlt sich Ihr Gast von Anfang an bei Ihnen Willkommen. Auf was kommt es an der Rezeption wirklich an? Neben dem fachlichen Ablauf entscheidet die Freundlichkeit und Herzlichkeit des Mitarbeiters, ob der Gast sich zu Beginn seines Aufenthaltes aufgehoben fühlt.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Der bekannte erste Eindruck, der offene Blick, die richtige zugewandte Körperhaltung und der Tonfall bei der Begrüßung sagen mehr als die eigentlichen Worte. Das oftmals aufwendige Prozedere der Formalitäten beim Einchecken kann formal durchgeführt werden oder mit der angemessenen Portion Gastorientierung. Die Chance auf Zusatzverkäufe und Upgrades sollte jeder Rezeptionsmitarbeiter/in erkennen und nutzen können. Und auch der Walk-in-Gast möchte begrüßt werden und sich willkommen fühlen, wie ein Gast, der bereits erwartet wird.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/check-in_der_gaesteempfang/

Qualifizierungsmaßnahme

Check-Out: die Abreise Der serviceorientierte Check-Out

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Wie erzeuge ich bei meinem Gast einen letzten positiven Eindruck, sodass er gerne wieder kommt? Der letzte Eindruck spielt im persönlichen wie im fachlichen Kontakt eine wichtige Rolle bei der Gästebindung. Der Check-Out-Prozess steht oft unter einem hohen Zeitdruck. Wie Sie diesen zügig, korrekt und professionell gestalten, erfahren Sie in diesem Kurs.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Rechnungsänderungen, Sonderwünsche oder Nachfragen erledigen Sie routiniert und effektiv. Mit möglichen Reklamationen gehen Sie persönlich und professionell um. Sie erkennen dabei die Chance der Gästebindung und nutzen Sie konsequent - zum Wohl des Gastes und zum Wohl Ihres Betriebes. Sie erfahren, wie Sie die Verabschiedung mit Begeisterungsfaktoren versehen und so gestalten, dass sich der Gast gern an Sie und Ihr Haus erinnert.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/check-out_die_abreise/

Qualifizierungsmaßnahme

Cook & Chill Speisen effizient vorbereiten

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Cook & Chill ist eine Methode, mit der Sie problemlos große Veranstaltungen bewirten können. Sie müssen nicht mehr alle Gerichte punktgenau zubereiten, kochen und im Anschluss sofort servieren. Mit Cook & Chill können Sie wirtschaftlicher, planbarer, und stressfreier Gerichte für viele Menschen vorbereiten.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

In diesem Kurs zeigen wir Ihnen, warum das so ist. Aber zunächst einmal ist wichtig, was sich überhaupt hinter dem Begriff Cook & Chill verbirgt, welche Einsatzmöglichkeiten es gibt, welches Equipment benötigt wird und wie Sie es in Ihren Betrieb integrieren können. Lernen Sie außerdem, wie Sie mit dieser Methode nicht nur Geld verdienen sondern auch Geld sparen können. Viel Spaß!

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/cook_chill_81/de/

Qualifizierungsmaßnahme

Der perfekte Weinservice Wein professionell servieren

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Wie sieht ein perfekter Weinservice aus? Was müssen Sie beachten und welche Punkte sind besonders wichtig? In diesem Kurs lernen Sie die einzelnen Abläufe für das perfekte Servieren von Wein kennen.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Der Weinservice beginnt nicht erst, wenn Ihre Gäste das Restaurant betreten - auch die passende Vorbereitung gehört dazu. Auch das Eingehen auf die Wünsche des Gastes wird berücksichtigt. Wir erläutern die einzelnen Schritte, die zum perfekten Servieren von Rot- und Weißwein gehören: vom Präsentieren der Weinkarte bis hin zum Dekantieren und Nachservice. Abschließend erläutern wir Ihnen, wie der Dekantiervorgang aussieht, welche Vorbereitungen Sie treffen sollten und was Sie dabei unbedingt beachten müssen.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/der_perfekte_weinservice/

Qualifizierungsmaßnahme

Die Betriebsprüfung Ablauf, Kriterien und Techniken

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Lernkurs bringen wir Ihnen den Ablauf Betriebsprüfung näher. Von Prüfungskriterien bis hin zu bekannten Prüfungsmethoden erhalten Sie wichtige Tipps und Informationen, um im Fall der Fälle gut gerüstet zu sein.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Wissen Sie, wie Ihr Unternehmen aus Sicht der Finanzverwaltung durchleuchtet wird? Welche Informationen sich die Betriebsprüfung bereits im Vorfeld von Ihnen und Ihrem Betrieb einholt? Wir erläutern Ihnen die Rechte und Pflichten, beleuchten Prüfungsmängel und weisen auf Konsequenzen bei Verstößen hin. Wir geben Ihnen Tipps, wie Sie im Alltag wichtige Vorkehrungen treffen können. Sie erfahren, worauf Sie ein Augenmerk werfen müssen, um einer Betriebsprüfung ganz entspannt entgegensehen zu können.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/die_betriebspruefung/

Qualifizierungsmaßnahme

Effiziente Zimmerreinigung Arbeitsabläufe im Housekeeping

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen für eine effiziente Arbeitsweise bei der Zimmerreinigung kennen. Bereits die korrekte Arbeitsvorbereitung ist entscheidend, nicht nur für das saubere Zimmer am Ende, sondern auch für die Dauer zur Zimmerreinigung.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Der Kurs zeigt anschaulich, in einfachen Schritten und Worten, wie ein Hotelzimmer systematisch und in einem sinnvollen Ablauf gereinigt wird. Je nach Material und Beschaffenheit der zu reinigenden Oberflächen in einem Zimmer, müssen die korrekte Methodik und die richtigen Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren eingesetzt werden. Ein ordentlicher und strukturiert eingeteilter Etagenwagen ist ein zentrales Werkzeug. Reinigungszeiten sowie Reinigungsintervalle richtig festzulegen und zu steuern, sind ebenfalls wichtige Instrumente.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/effiziente_zimmerreinigung/de/

Qualifizierungsmaßnahme

Einstieg in Facebook Grundlagen zur Nutzung von Facebook

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Online-Kurs erfahren Sie alles wichtige zum professionellen Umgang mit Facebook als Kommunikationskanal für den Betrieb. Dazu gehören neben dem fachlichen Vokabular auch die wichtigsten Einstellungen bei Privatsphäre und Datenschutz.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Neben ersten wertvollen Tipps zu Kommunikationsstrategien lernen Sie in diesem Kurs die Plattform als Werkzeug besser kennen. Zur Kommunikationsstrategie gehören Themen wie zielgruppengerechte Ansprache und Formulierungshilfen, Kommunikationsthemen und Frequenzen, sowie Ansätze zum emotionalen Storytelling.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/einstieg_in_facebook_45/

Qualifizierungsmaßnahme

Facebook für die Gastronomie Social Media für Gastronomen

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Soziale Netzwerke spielen heute eine immer größere Rolle - auch in der Gastronomie. Und das ganz unabhängig davon, ob Sie Facebook auch privat nutzen oder nicht. Die Kommunikation auf Facebook folgt anderen Regeln als die der klassischen Kanäle wie Zeitung, Broschüre oder Webseite. Für DEHOGA Mitglieder kostenfrei zur Verfügung gestellt durch DEHOGA Baden-Württemberg.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

In diesem Kurs lernen Sie Methoden kennen, die Ihnen helfen, ein besseres Verständnis für Ihre Zielgruppe zu entwickeln und Ihre Strategie dahingehend zu optimieren. Wie häufig sollten Sie etwas posten und wie können Sie Ihre gewonnenen Fans halten? Neben vielen guten und inspirierenden Beispielen aus der Praxis erwarten Sie auch wichtige Tipps zu den Einstellungen Ihrer Fanpage.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/weissweine_in_der_gastronomie/

Qualifizierungsmaßnahme

Facebook für die Hotellerie Fans bzw. Gäste gewinnen und halten

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Die Konkurrenz bei Websites ist mittlerweile unglaublich groß. Es geht nicht nur darum, im Internet vertreten zu sein, sondern auch gefunden zu werden. Dabei kann Ihnen Social Media helfen!

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie die unterschiedlichen Schritte während des Entscheidungsprozesses mit Facebook richtig begleiten und so die Entscheidungen Ihrer potentiellen Gäste positiv zu Ihren Gunsten beeinflussen können. Neben Facebook spielen da auch weitere Kanäle wie Pinterest oder Instagram eine Rolle. Zudem gibt es praxisorientierte Tipps, wie Sie Ihr Angebot auf Facebook besser platzieren können. Profitieren Sie von den Grundregeln für wertvolle Inhalte und erfahren Sie, wie Sie Fans bzw. Gäste nicht nur gewinnen, sondern auch halten können!

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/facebook_fuer_die_hotellerie/

Qualifizierungsmaßnahme

Gastkommunikation Gastkommunikation an der Rezeption

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Gästebetreuung und Kommunikation am Empfang: in diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie Serviceleistungen und Empfangstätigkeiten routiniert und kompetent durchführen.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Außerhalb der Anreise- und Abreiseformalitäten ist der Empfang Anlaufstation für den Gast. Ob es um Wünsche, Beschwerden oder Serviceleistungen wie die Zimmer- oder Tischreservierung geht: die Rezeption ist der Dreh- und Angelpunkt Ihres Hauses. Oftmals haben Sie am Telefon den ersten Kontakt mit dem Gast, wir geben Ihnen Tipps für den ersten Eindruck.

Hier lernen Sie, wie Sie in bestimmten Situationen reagieren und sich verbal optimal äußern, um Ihre Gäste zu begeistern.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://www.hogafit.de/#!/training/gastkommunikation/>

Qualifizierungsmaßnahme

Gastorientiertes Verhalten Ich bin gerne Gastro-Dienstleister

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Die richtige Einstellung als Gastro-Dienstleister, die Bereitschaft gerne für den Gast da zu sein, ist die wichtigste Grundvoraussetzung für einen zuvorkommenden Service. Was macht mich als Dienstleister aus?

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Dieser und anderer Fragen gehen wir in diesem Kurs nach. Den ersten Eindruck richtig gestalten, Grundlagen der Rhetorik und Körpersprache im Gastkontakt und einige fachlich korrekte Auftritte und Verhaltensweisen runden die Kursinhalte ab. Bei allem Fachlichen und Menschlichen ist es jederzeit von Bedeutung, die eigentlichen Bedürfnisse der Gäste zu kennen und zu erkennen und die ersten Grundlagen im Umgang bei Reklamationen zu beherrschen.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/gastorientiertes_verhalten/

Qualifizierungsmaßnahme

Hygiene in der Gastronomie Lebensmittelsicherheit durch Hygiene

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Eine gute Hygienepaxis hat in der Gastronomie oberste Priorität. Es ist die gesetzliche Pflicht und liegt in der Verantwortung aller Gastronomen - vom Imbissbetreiber, über den Cateringdienstleister bis zum Sternerestaurant - hygienisch einwandfrei zu arbeiten und damit Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Jeder Lebensmittelunternehmer in der gesamten Lebensmittelkette muss dafür Sorge tragen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

In dieser online Schulung erhalten Sie konkrete Vorschläge zur direkten Umsetzung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen in ihrem Betrieb. Wer die in dieser Schulung vermittelten Anforderungen berücksichtigt, muss keine Betriebsprüfung durch die Lebensmittelkontrolleure fürchten.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/hygiene_in_der_gastronomie_72/

Qualifizierungsmaßnahme

Hygienepraxis auf der Etage Hygienegrundlagen im Housekeeping

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Die Kernaufgabe der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Housekeeping besteht darin, im gesamten Hotel für Sauberkeit und Hygiene zu sorgen. Die Garanten dafür sind Wissen über Hygienegrundlagen und hygienebewusstes Handeln im Arbeitsalltag. Dazu gehört ein fundiertes Grundlagenwissen in spezifischen Hygienefragen im Housekeeping, aber auch Themen wie spezielle Personalhygiene oder Betriebshygiene.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Sämtliches Handeln muss immer unter einem hygienischen Blickwinkel betrachtet werden. Das gilt ganz besonders für typische, hygienesensible Bereiche wie sie im Housekeeping häufig vorkommen.

Dieser Kurs vermittelt alle spezifischen hygiene relevanten Aspekte im Housekeeping in einfacher und praktischer Sprache mit zahlreichen konkreten Umsetzungsvorschlägen.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/hygienepraxis_auf_der_etage/

Qualifizierungsmaßnahme

Infektionsschutzgesetz Belehrung nach Infektionsschutzgesetz

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Die mindestens alle zwei Jahre notwendige Belehrung nach Infektionsschutzgesetz hier in einer neuen, modernen und praxisorientierten Aufmachung. Als Branchenpflicht-Thema ist dieser Kurs sowohl in deutscher als auch englischer Sprache verfügbar, zudem wird er kostenfrei durch den DEHOGA zur Verfügung gestellt.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Sprache: Deutsch, englisch

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Für viel Verständnis bei den Mitarbeitern über Pflichtthemen wie Prävention, Dokumentation, Krankheiten und Krankheitssymptome sowie der Verantwortung jedes einzelnen Mitarbeiters. Natürlich mit allen wichtigen und notwendigen Inhalten zur Belehrung, Aufklärung über das Gesundheitszeugnis und der zu schulenden Personengruppen. Der Kurs zur Belehrung wird ergänzt mit einigen wertvollen Tipps aus der Hygienepraxis. Inklusive Abschlusszertifikat am Ende des bestandenen Kurses.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://www.hogafit.de/#!/training/infektionsschutzgesetz/de/>

Qualifizierungsmaßnahme

Kritische Situationen meistern vorbereitet für schwierige Situationen

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Dieser Kurs handelt von wirklichen Notfällen und - hoffentlich – sehr seltenen Vorkommnissen in einem Hotel, Restaurant oder einer Bar. Bricht Feuer aus, kommt es zu einem umfassenden Stromausfall oder werden Mitarbeiter von Gästen oder anderen schwer bedroht, ist vielen Mitarbeitern nicht klar, wie schnell und wirksam gehandelt werden muss.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Wichtig ist das Auseinandersetzen mit solch schwierigen Situationen, bevor sie entstehen und das Einprägen von Verhaltensweisen. Schon heute, es steht zu befürchten in Zukunft häufiger, werden auch gastgewerbliche Betriebe mit Terrorismus konfrontiert werden können. Sie bekommen Tipps, wie Sie für Ihr Unternehmen einen individuellen Notfallplan erstellen können, sodass Sie und Ihre Mitarbeiter kritische Situationen gut vorbereitet meistern können.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/kritische_situationen_meistern_51/

Qualifizierungsmaßnahme

Online-Buchbarkeit lohnt sich Die Online-Buchbarkeit richtig einsetzen

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Kurs werden Ihnen die wichtigen Aspekte der Online-Buchbarkeit nähergebracht. Profitieren Sie von nützlichen Praxistipps!

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Online-Marketing wird über eine Vielzahl an Vertriebskanälen betrieben und gewinnt immer mehr an Bedeutung. Eine der ganz wesentlichen und ertragsreichsten Kanäle ist und bleibt die Buchbarkeit der Hotelzimmer auf der eigenen Homepage. Aber auch hier gilt: buchbar ist nicht gleich buchbar. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten die eigenen Hotelzimmer online zu präsentieren, die Buchbarkeit zu realisieren und es so einfach und schnell wie möglich für den Gast zu machen, „sein“ zu erhalten. Präsentation und Schnelligkeit, die richtigen Preise und Kategorien sowie mögliche Zusatzbuchungen entscheiden über Erfolg und Misserfolg

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/online-buchbarkeit_lohnt_sich_42/

Qualifizierungsmaßnahme

Onlinevertrieb: Channelmanager Auswahl & Anbindung

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Kurs erfahren Sie, worauf Sie bei der Auswahl eines Channelmanagers achten sollten, wie das System generell funktioniert und welche weiteren Vorteile die Anbindung für Ihr Hotel hat.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Die manuelle Pflege von Raten, Verfügbarkeiten und Restriktionen in den Online-Buchungsportalen beansprucht durchschnittlich mehr als eine Stunde am Tag.

Neben dem großen Zeitaufwand ist die Fehlerquote nicht zu unterschätzen. Typische Fehler können ungewollt unterschiedliche Zimmerpreise, Stornierungsbedingungen und Restriktionen sein.

Haben Sie sich auch schon einmal überbucht, weil Sie die Kontingente nicht schnell genug schließen konnten? Oder die letzten verfügbaren Zimmer online zu günstig verkauft, da Sie kurzfristig keine Zeit für die manuelle Anpassung der Preise aufbringen konnten?

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/onlinevertrieb_channelmanager_53/

Qualifizierungsmaßnahme

Onlinevertrieb: Hotelwebsite Ihre Webseite als Online-Vertriebskanal

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Kurs werden Ihnen die Grundlagen einer erfolgreichen Hotelwebsite vermittelt, damit Sie künftig auch im Internet noch erfolgreicher agieren können!

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Dabei geht es zunächst darum, warum die eigene Webseite so wichtig ist, z.B. in Bezug auf Kundengewinnung und Gästebindung. Außerdem erlernen Sie Grundlagen der Webseitentechnik und der Gestaltungsmöglichkeiten kennen. Sie erhalten zahlreiche Tipps und erfahren auch, welche Fehler Sie vermeiden sollten. Um stets zu wissen, wo Sie mit Ihrer Webseite stehen, bringen wir Ihnen abschließend das Thema Erfolgsmessung näher, ein essentieller Bestandteil einer gewinnbringenden Website. So behalten Sie den Überblick und können sofort optimieren, wenn es nötig ist.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/onlinevertrieb_hotelwebsite_63/

Qualifizierungsmaßnahme

Rotwein in der Gastronomie Grundlagen über Rotwein

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

"Welchen Rotwein empfehlen Sie mir zu diesem Essen? Wo kommt dieser Pinot Noir her? Was ist das für eine Rebsorte?" All diese Fragen bekommen wir regelmäßig im Restaurant gestellt und oftmals ist die Antwort gar nicht so einfach. Wein ist sehr eng mit der Gastronomie verbunden, aber wer kennt sich mit diesem Thema wirklich aus?

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Dieser Kurs bringt Ihnen die Grundlagen über Rotwein in der Gastronomie näher. Sie erhalten einen Einblick in den Rotweinbau in Deutschland, die wichtigsten Rotweinrebsorten und Qualitätsstufen. Außerdem erfahren Sie mehr über Weinetiketten und bekommen Tipps zur richtigen Weinlagerung und Serviertemperatur. Ebenso geben wir Ihnen Grundregeln für Weinempfehlungen an die Hand und geben Hinweise, welche Rotweine Sie zu bestimmten Speisen servieren sollten.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/rotweine_in_der_gastronomie_58/

Qualifizierungsmaßnahme

Kassenführung: Rund um die Kasse Einführung & Überblick

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Wer kennt es nicht? Das Thema "Kassenführung" betrifft jeden. In diesem digitalen Kurs erhalten Sie einen Überblick über die verschiedenen Kassentypen, deren Möglichkeiten und damit verbundenen steuerlichen Anforderungen. Darüber hinaus widmen wir uns speziell dem Bereich der Kassenprüfung, sodass Sie im Fall einer Kassenprüfung bestens gerüstet sind. Als Branchenzusammenarbeitsthema für Mitglieder kostenfrei zur Verfügung gestellt vom DEHOGA Baden-Württemberg.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Wissen Sie, wie Ihre Kasse richtig zu führen ist, was alles schief gehen kann oder was Sie dokumentieren sollten? Lernen Sie praktische Tipps, die in jedem Unternehmen anwendbar sind. Damit Sie rechtlich auf der sicheren Seite sind, erläutert das Modul auch verschiedenste Dokumentations- und Aufzeichnungspflichten.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/rund_um_die_kasse/

Qualifizierungsmaßnahme

Service als Weg zur Begeisterung Profis begeistern Ihre Gäste

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Die richtigen Serviceregeln zu kennen, sie anwenden zu können und einen ehrlichen, herzlichen Kontakt zu den Gästen zu pflegen ist die Grundlage für erfolgreiche Betriebe.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Um sich noch deutlicher am Markt zu positionieren, um sich bei den Gästen als Erlebnis in deren Gehirn zu verankern braucht es mehr als Grundlagen und zufriedene Gäste. Es braucht die richtigen Werkzeuge, ausgezeichnete und hoch spezialisierte Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter und den Mut neue Wege zu gehen. Es geht um wirksame Führung der Mitarbeiter, um Motivation der Mitarbeiter, um begeisterte Gäste und um Gäste als Marketingtool. Im Kurs erfahren Sie Vieles über emotionales Storytelling, wie richtige Empfehlungstechniken wirken oder wie Sie mit Komplimenten begeistern.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/service_als_weg_zur_begeisterung_46/

Qualifizierungsmaßnahme

Service will geplant sein Der Weg zur Service-Organisation

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Service-Organisation, das richtige Planen aller relevanten Faktoren für einen reibungslosen und hervorragenden Service, ist eine kleine Kunst. Lieber ein paar Mitarbeiter mehr einplanen, damit alles richtig funktioniert? Das könnte ein Ansatz sein, wenn genug Mitarbeiter zur Verfügung stehen und Geld keine Rolle spielt.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Die Realität sieht anders aus: unterschiedliche Mitarbeitermotivation, Arbeitszeitregelungen, schwankende Nachfrage der Gäste, kurzfristige Änderungen, verschobene Tisch(pläne), Sonderwünsche, usw. In diesem Kurs wird im Detail die (Mitarbeiter-)Einsatzplanung behandelt, inklusive einer professionellen Planungs-Checkliste.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/service_will_geplant_sein/

Qualifizierungsmaßnahme

Service-Briefings durchführen Mit wirksamen Briefings zu mehr Erfolg

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Als Service-Leader – oder angehender Service-Leader – sind Sie für das richtige „doing“ im Service verantwortlich. Sie führen Serviceteams motiviert, verkaufsorientiert und im Team zu Höchstleistungen. Ihr wichtigstes Werkzeug in der täglichen Anwendung: funktionierende und wertvolle Servicebesprechungen.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Wie Sie mit Hilfe effektiver Briefings Ihre Mitarbeiter führen erfahren Sie in diesem Kurs. Dazu gehört eine vernünftige Vorbereitung, die richtigen Tools zur Informationsweitergabe und –verarbeitung und eine ordentliche Portion Psychologie. Erfolgreiche Briefings wirken langfristig und tief. Dieser Kurs ist auch für die gebrieften Mitarbeiter geeignet – so wirken die künftigen Briefings noch stärker.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/service-briefings_durchfuehren/

Qualifizierungsmaßnahme

Service: Grundlagen am Restauranttisch

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Die wichtigsten Basics für qualifizierten Service!

Auf natürliche Freundlichkeit gepaart mit fachlicher Kompetenz kommt es dem Gast heute bei einem Restaurantbesuch an. Klassische Serviceregeln sind die Basis für zuvorkommenden und gastorientierten Service.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten Service-Grundlagen rund um das Thema "Tisch eindecken" und "einfacher Service". Das sichert hohe Grundlagenkompetenz, ist ideal für die Prüfungsvorbereitung der Auszubildenden und erleichtert Aushilfen und Einsteigern den Umgang mit den wichtigsten Arbeitstechniken.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/service_grundlagen_am_restauranttisch/de/

Qualifizierungsmaßnahme

Servicequalität im Housekeeping Exzellenter Service auf der Etage

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Eine hohe Servicequalität ist für viele Gäste der entscheidende Faktor, um ein Hotel wieder zu besuchen. Gerade die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Housekeeping, die auf der Etage direkten Gästekontakt haben, können maßgeblich zum Erfolg beitragen - durch gelebte Gastfreundschaft und Schaffen von positiven Erlebnissen für den Gast.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Wie schaffe ich Servicequalität? Was ist überhaupt wertvoller Service auf der Etage? Diese und andere Fragen werden in diesem Kurs beantwortet. Es geht um den Gast im Fokus der Etagenmitarbeiter/innen, um die eigene Haltung und verlässliche Standards und Regeln im Umgang mit dem Gast.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/servicequalitaet_im_housekeeping_41/

Qualifizierungsmaßnahme

Social Media im Gastgewerbe Auswahl der passenden Plattformen

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Social Media Kanäle - Facebook allen voran - sind heute ein essentieller Bestandteil der Öffentlichkeitsarbeit und helfen dabei, Ihr Angebot im größeren Rahmen bekannt zu machen.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Mittlerweile muss man die Strategien in Sachen Kommunikation und Werbung immer professioneller angehen und aufziehen. Die Zeiten von Gratis-Reichweite und grüner Spielwiese sind vorbei. Die gute Nachricht: Sie brauchen zwar ein Werbebudget, aber der Einsatz beginnt bereits ab 1€ am Tag. In diesem Kurs lernen Sie neben wichtigen Grundlagen zur Strategie und Seitengestaltung auch, wie Sie Anzeigen auf Facebook schalten.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/social_media_im_gastgewerbe_82/

Qualifizierungsmaßnahme

Sous-vide - Garen unter Vakuum Die schonend leichte Gartechnik

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Sous-vide ist keine Spielerei für die Sternegastronomie, sondern purer Nutzen für alle Gastronomen mit Weitblick. Es ist nicht nur eine Methode, um Perfektion zu erlangen, sondern zeigt seine Stärken bei der Cook & Chill-Anwendung. Perfekte Ergebnisse, optimal produziert. Qualitätssicherung, Reproduzierbarkeit und Standardisierungen sind die wichtigsten Merkmale dieser Technik, auf die wir in diesem Kurs eingehen.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Wer sich entschließt, Sous-vide in seiner Küche zu implementieren, sollte sich vorab ausreichend Wissen dazu aneignen und im Anschluß Schritt für Schritt vorgehen. Mit diesem Kurs schaffen Sie die Basis für erfolgreiches Sous-vide-Garen, von der Materialauswahl bis hin zu zahlreichen Praxistipps.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/kueche/sous-vidе_-_garen_unter_vakuum/

Qualifizierungsmaßnahme

Umgang mit Online-Bewertungen Professioneller Umgang mit Bewertung

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Heute hat jeder sein Smartphone stets griffbereit und kann so anderen jederzeit seine Erlebnisse und Eindrücke mitteilen. Dies ist bei Hotel- und Restaurant-Besuchen durchaus ein wichtiger Faktor. In diesem Kurs erfahren Sie, was die größten Motivationsfaktoren sind, um Online-Bewertungen zu verfassen.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Sie erhalten einen Überblick über die wichtigsten Plattformen in Bezug auf Rezensionen. Auch die sozialen Netzwerke spielen eine immer größere Rolle in diesem Bereich. Wie gehen Sie richtig mit diesen Bewertungen um? Wie ermutigen Sie Ihre Gäste zu positiven Rezensionen? Wie gehen Sie mit kritischen Reaktionen besser um und welche rechtlichen Möglichkeiten gibt es? Dieser Kurs vermittelt Ihnen die wichtigsten Grundlagen rund um das Thema Online-Bewertungen.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/umgang_mit_online-bewertungen/

Qualifizierungsmaßnahme

Umgangsformen im Restaurant Service I(i)eben: Restaurant-Knigge

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Moderner, aufmerksamer und zuvorkommender Service sorgt für ein persönliches Verhältnis zwischen Mitarbeitern und Gästen. Grenzen, Konventionen und Normen müssen trotzdem eingehalten werden. Wie definiere ich gastorientiertes Verhalten gegenüber meinen Gästen heute? Wie sieht es aktuell mit den Umgangsformen im Restaurant aus?

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Auf solche Fragen liefert dieser Kurs Antworten in den unterschiedlichen Situationen während eines Restaurantbesuches. Vom ersten Eindruck über die Begrüßung, die Betreuung bis zur Verabschiedung: wie verhalte ich mich korrekt oder wie drücke ich mich richtig aus?

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/umgangsformen_im_restaurant/de/

Qualifizierungsmaßnahme

Wein Basics im Restaurant Grundlagen der Weinkunde

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

In diesem Kurs geht es um die Basics im Umgang mit Wein in Restaurants. Wir wollen Ihnen zeigen, was Sie über Wein wissen müssen. Das geht los bei grundsätzlichen Weininformationen, wie dem Weinanbau und seine Gebiete in Deutschland, der Unterscheidung der verschiedenen Stile oder auch ihrer Herstellungsweise.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, mutimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Wie entsteht z.B. ein Roséwein? Wir geben Ihnen außerdem einen Einblick, wie Sie sich auf den Weinservice vorbereiten und sich richtig dem Gast gegenüber verhalten. Dazu müssen Sie sich natürlich mit Weingläsern, Ihrem Weinangebot und wie Sie dem Gast richtig Wein empfehlen und servieren, auskennen. Lernen Sie praxisnah mit Beispielen, wie Sie ohne Schwierigkeiten im Weinservice souverän auftreten können.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/wein_basics_im_restaurant/

Qualifizierungsmaßnahme

Weißwein in der Gastronomie Grundlagen über Weißwein

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Dienstleistung

Beschreibung

Wollten Sie schon immer etwas mehr über Weißwein wissen? Sind Sie manchmal mit den Fragen, die Ihre Gäste im Restaurant rund um das Thema Weißwein an Sie stellen, überfordert? Wein fasziniert viele Menschen, ist aber dennoch für den größten Teil der Bevölkerung ein Mysterium.

Lernformat: Web-based Training, digitaler Lernkurs

Methodisches Konzept: seitenbasiertes, multimediales Lernen mit Zwischenfragen zur Wissensüberprüfung, inkl. Abschlusstest und Zertifikat

Dauer: ca. 30- 45 Min.

Kontakt

DEHOGA Akademie

73337 Bad Überkingen

www.dehoga-akademie.de

Details zum Kurs

Dieser Kurs gibt Ihnen einen Einblick über die Grundlagen des Weinbaus in Deutschland, die wichtigsten Rebsorten und die Qualitätsstufen. Außerdem erfahren Sie mehr über die Angaben auf dem Weinetikett und die richtige Weinlagerung. Sie bekommen Tipps zu Gläserarten sowie Serviertemperaturen. Zu guter Letzt lernen Sie, worauf Sie bei Weinempfehlungen achten und welche Weißweine Sie zu bestimmten Speisen servieren sollten.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



https://www.hogafit.de/#!/training/weissweine_in_der_gastronomie/

Qualifizierungsmaßnahme

Gepr. (Technischer) Betriebswirt (IHK)

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Management/Führung

Beschreibung

Gepr. (Technische) Betriebswirte gestalten und führen betriebliche Prozesse unter Kosten-, Nutzen-, und Qualitätsaspekten. Zur Wahrnehmung dieser Aufgaben wird im Rahmen des Lehrgangs eine fundierte betriebswirtschaftliche Methoden- und Fachkompetenz entwickelt. Um strukturellen Veränderungen der Unternehmen gerecht zu werden, wird besonders viel Wert auf lösungsorientiertes Denken und unternehmerisches Handeln gelegt.

Der Lehrgang bietet ein 2- tägiges digitales Unternehmensplanspiel an, wodurch ein ganzheitliches und vernetztes Denken und Handeln unterstützt wird. In der Rolle der Geschäftsführung übernehmen die Teilnehmer die Verantwortung für ein virtuelles Unternehmen. Durch die praktische Anwendung und die erlebten Erfahrungen wird theoretisches Wissen vertieft.

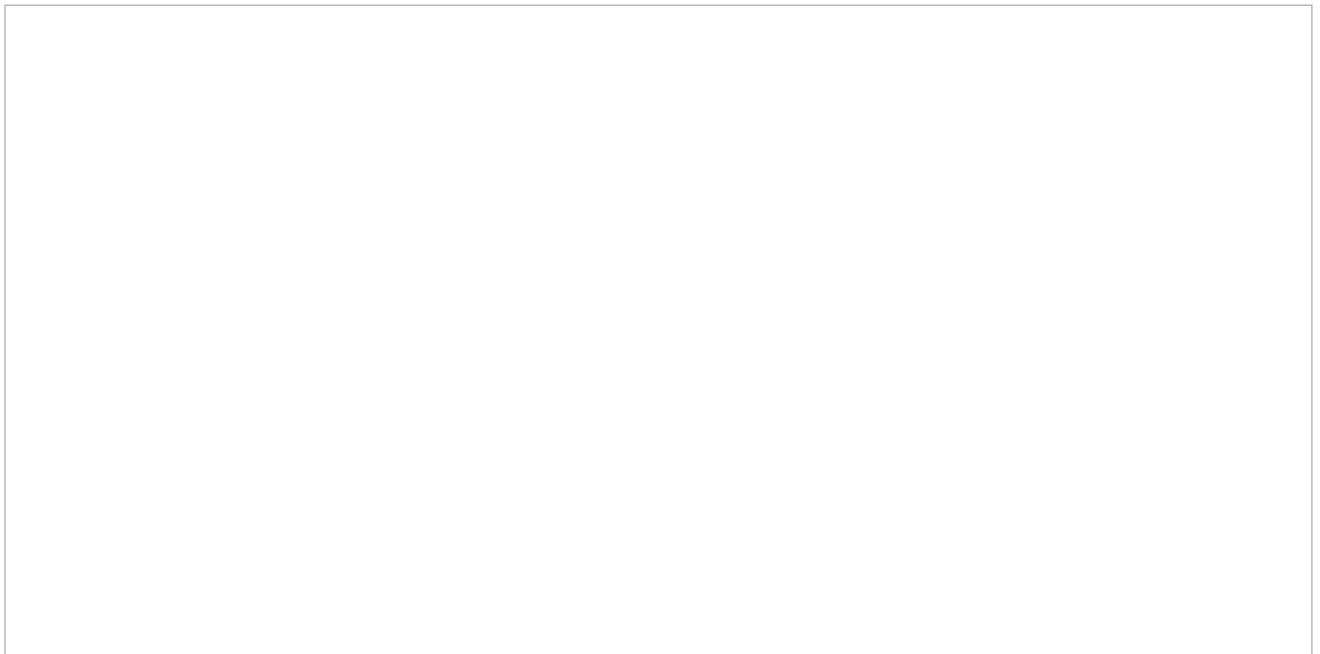
Kontakt

IHK-Zentrum für Weiterbildung GmbH

74074 Heilbronn

www.ihk-weiterbildung.de

Details zum Kurs



Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://ihk-weiterbildung.de/bildungsangebote/lehrgaenge-mit-ihk-pruefung/betriebswirte/>

Grundlagen Elektrotechnik / Elektronik

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Elektro

Beschreibung

Tec2Screen der Firma Festo

Über eine App (Tec2Screen) kann sich der Schüler anmelden. Hier kann der Ausbilder verschiedene Themen hinterlegen (Bsp.: Kondensatoren, Spulen, Drehstromtechnik, etc.). Der Schüler wählt sich in das Thema ein und bearbeitet dieses selbstständig. Hier sind neben theoretischen Inhalten auch praktische Versuche zu den Themen erklärt. Diese Versuche werden auf Steckboards aufgebaut. Der Schüler führt Messungen durch, die er mit Hilfe des iPads aufnimmt (Spannungsmessung, Frequenzmessung, etc.) und interpretiert.

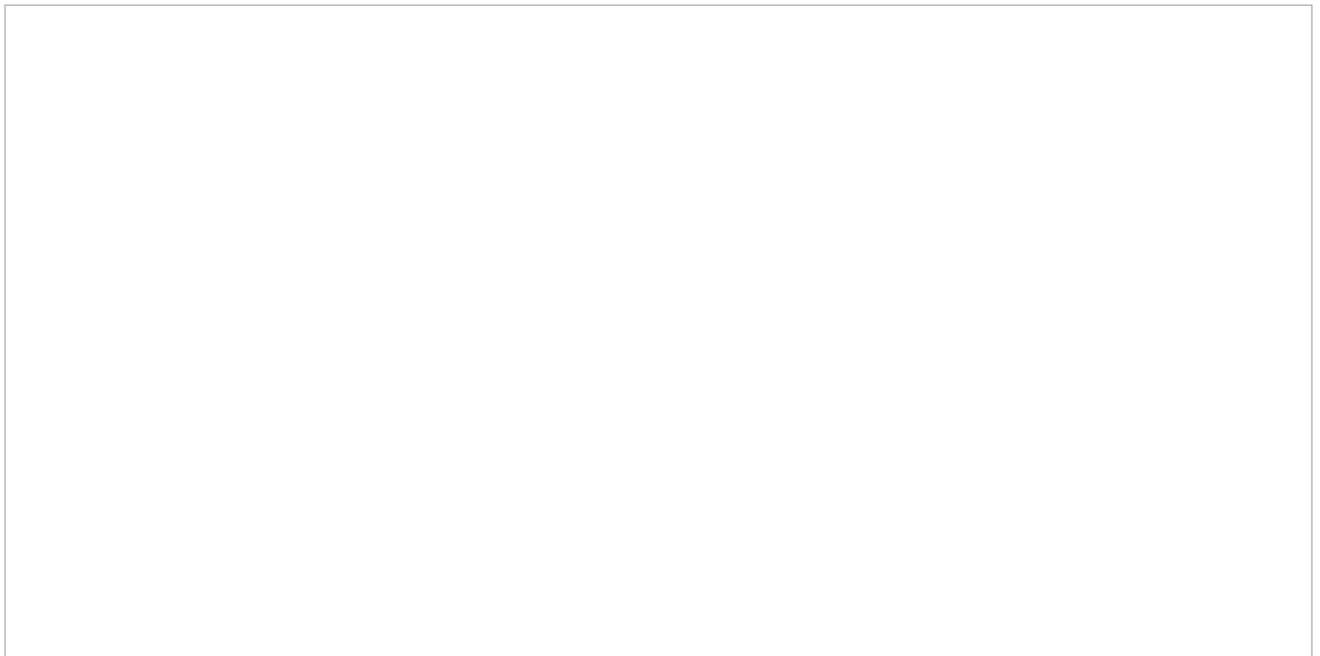
Kontakt

Umschulungs- und Fortbildungszentrum Niederstetten e.V.

97996 Niederstetten

www.ufz-ev.de

Details zum Kurs



Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



http://www.ufz-ev.de/ueba_grundlagen_elektrotechnik.htm

SPS-Kurs

- MOOC
- digitales Lern-/Planspiel
- digitale Lernsimulation
- Video-Tutorial
- digitales Tutoren-/Assistenzsystem

Zielgruppe/Berufsgruppe

Elektro

Beschreibung

Tec2Screen von der Firma Festo

Mittel eines iPad's (App tec2Screen) werden unterschiedliche Anlagen/Aufgaben simuliert. Der Schüler programmiert eine speicherprogrammierte Steuerung (CPU 1516 F). Um sein Programm zu testen, verbindet der Schüler seine SPS, über Connectoren (mittels Leitungen), mit dem Tec2Screen. Das Simulationsprogramm auf dem iPad gibt dem Schüler Rückmeldung, ob sein Programm funktioniert.

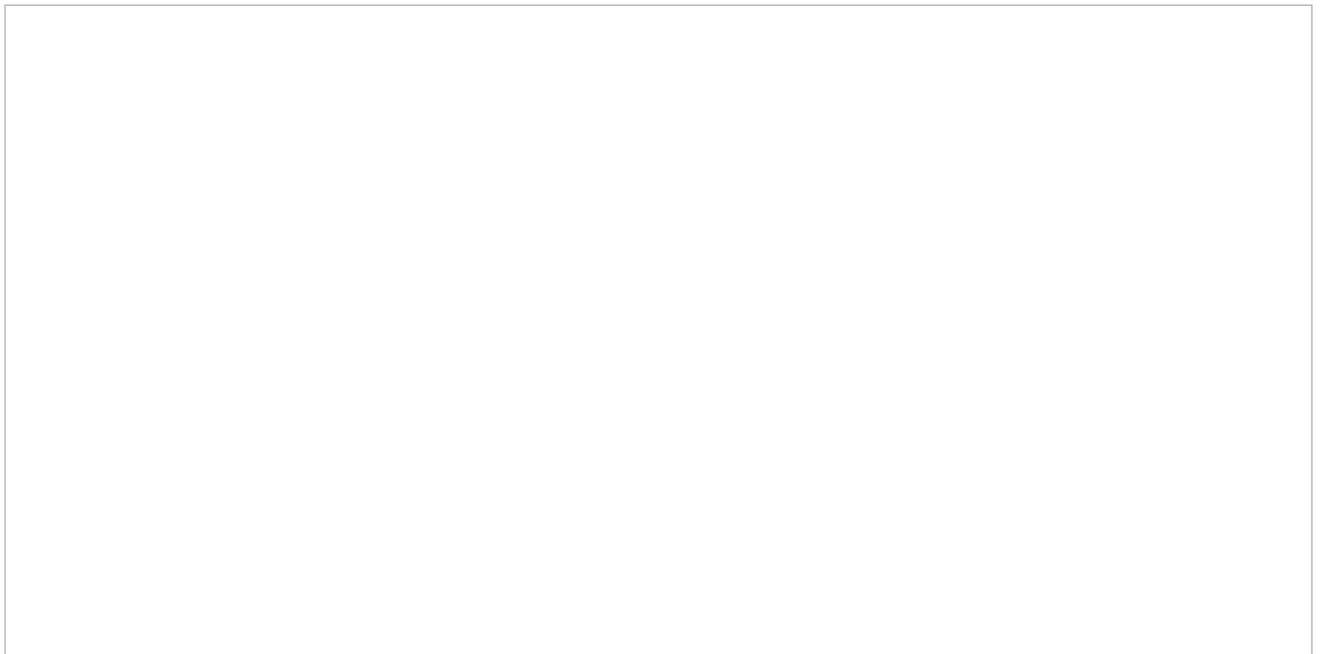
Kontakt

Umschulungs- und Fortbildungszentrum Niederstetten e.V.

97996 Niederstetten

www.ufz-ev.de

Details zum Kurs



Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



http://www.ufz-ev.de/ueba_sps_bustechnik.htm

Qualifizierungsmaßnahme

Praxiswerkstatt: Finanzbuchhaltung

- MOOC
 - digitales Lern-/Planspiel
 - digitale Lernsimulation
 - Video-Tutorial
 - digitales Tutoren-/Assistenzsystem
-

Zielgruppe/Berufsgruppe

Wirtschaft/Verwaltung

Beschreibung

In unserer Praxiswerkstatt "Abteilung Fibu" setzen Sie Theorie in Praxis um: Im fiktiven mittelständischen Unternehmen GOLDBERG E-Bikes GmbH bearbeiten Sie als Fachkraft in der Finanzbuchhaltung das gesamte Spektrum buchhalterischer Aufgaben unter realen Bedingungen. Innerhalb von vier Wochen durchlaufen Sie ein vollständiges Geschäftsjahr: Von der Eröffnungs- über die Jahresbilanz bis hin zur Bilanzpressekonferenz. Damit sind Sie optimal auf Ihren Start in den neuen Job vorbereitet.

Kontakt

WBS TRAINING

76133 Karlsruhe & 70178 Stuttgart

www.wbstraining.de

Details zum Kurs

Erleben Sie Weiterbildung neu.

Diese Weiterbildung findet als Live-Online-Kurs in unserem Lernportal WBS LearnSpace 3D statt. In der 3D-Simulation treffen Sie auf Ihren Trainer und andere Kursteilnehmer – mit diesen können Sie sich jederzeit live austauschen.

Lernziele:

Als Mitarbeiter/-in der Praxiswerkstatt erweitern Sie Ihre Kompetenz:

- Bearbeiten von Geschäftsabläufen aus der Finanzbuchhaltung
- Anwenden von DATEV Kanzlei-Rechnungswesen pro
- Regeln von Abläufen im Tagesgeschäft
- Team- und Kommunikationsfähigkeit, vernetztes Denken
- Lösungswege für komplexe Anforderungen entwickeln

Regelmäßige Rückmeldungen von Ihrem Mentor und der Geschäftsleitung zu Ihren Fortschritten geben Ihnen Sicherheit und Selbstvertrauen.

Weitere Informationen zum Kurs finden Sie hier:



<https://www.wbstraining.de/weiterbildung-praxiswerkstatt-finanzbuchhaltung>