

Route 15: Gastronomie / Gesundheit & Soziales

Bad Gögging

Fuß-Route

Treffpunkt: Bad Gögging: The Monarch Hotel Kaiser-Augustus-Allee: **08:45 Uhr**
Abholplatz: Bad Gögging: Dorint Hotel Marc Aurel, Heiligenstätter Str. 36:
circa: 16:00 Uhr

09:00 – 11:00

The Monarch Hotel
Kaiser-Augustus—Str. 36, 93333 Bad Gögging

Ausbildung (m/w/d):	Berufsfeld:
Hotelfachmann	Gastronomie
Kaufmann für Hotelmanagement	Gastronomie
Fachmann für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie (REFA)	Gastronomie
Veranstaltungskaufmann	Gastronomie

Ablauf:

- Begrüßung und Empfang mit Begrüßungsgetränk – serviert durch Azubis
- Führung durchs Hotel/ durch die Abteilungen und die Küche
- Aufteilung in drei Gruppen a 4 Personen / drei Azubis begleitet dann je eine Gruppe zu den entsprechenden Stationen
 - ein Zimmer fachgerecht herrichten und checken
 - Tisch selber eindecken
 - Tische stellen und eindecken mit allen Tagungsutensilien
 - Abschlussgespräch – Infos über die Ausbildung
 -

Informationen zu The Monarch Hotel: [Karriere/Ausbildung](#)

11:15 – 13:45
möglich

Inkl.
Mittagessen
30 Minuten



Kaiser-Augustus—Str. 36, 93333 Bad Gögging

Ausbildung (m/w/d):	Berufsfeld:
Pflegefachmann	Gastronomie
Med. Fachangestellter	Pflege & Soziales
Physiotherapeut	Pflege & Soziales
Hotelfachmann	Pflege & Soziales
Hauswirtschafter	Pflege & Soziales
Bachelor of Science-Physiotherapie	Duales Studium

Ablauf:

* Begrüßung durch die Geschäftsleitung und kurze Vorstellung der verschiedenen Ausbildungsberufe durch Ausbilder, Fachkräfte und Auszubildende

- Physiotherapeut
Infomaterial zu unserer Berufsfachschule zum Mitnehmen und Praktische Geschicklichkeits-, Koordinations-, und Gleichgewichtsübungen, die auch so im Unterricht und in der Praxis als Therapien vorkommen
- Hauswirtschafter
Erklärung verschiedener Geräte und Maschinen, die in der täglichen Routine zu bedienen sind: als Aktion werden Stoffbeutel (Einkaufstaschen) gestaltet, die mitgenommen werden dürfen
- Pflegefachmann/Med. Fachangestellter
Pflegebett, Pflegepuppe, Rollstuhl, div. med. Verbrauchsmaterialien und Hilfsmittel, Praktische Anwendung von Blutdruckmessgerät, Stethoskop, Verbände, Einsatz der Pflegepuppe in der Ausbildung,
- Test: wie fühlt sich ein Patient im Rollstuhl, etc., Information über die Ausbildung und welche Möglichkeiten habe ich nach der Ausbildung
- Hotelfachmann
Servietten falten, ein Tisch richtig eingedeckt, Alkoholfreie Cocktails werden gemixt

Informationen zur Passauer Wolf: [Karriere/Ausbildung](#)

14:00 – 16:00

Dorint Hotel Marc Aurel Bad Gögging



Duales Studium möglich

Heiligenstätterstr. 36, 93333 Bad Gögging

Ausbildung (m/w/d):	Berufsfeld:
Hotelfachmann	Gastronomie
Koch	Gastronomie
Fachkraft Küche	Gastronomie
Fachkraft Gastronomie	Gastronomie
Fachmann für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie	Gastronomie/Veranstaltung

Ablauf:

- Begrüßung und Einteilung in 2 Teams
- Hausführung
 - **Route 1:** Tagungsräume – Restaurant – Spa – Zimmer – Bar – Tagungsraum
 - **Route 2:** Restaurant – Spa – Zimmer – Bar – Tagungsbereich – Tagungsraum
- Start der Olympiade
 - **Station 1:** Servietten falten
 - Vorlage einer Serviettenform mit Faltanleitung
 - **Station 2:** Küchen-Memory
 - Zuordnung Begrifflichkeiten aus der Küche („Saucier“, „Cloche“ usw.) zu den jeweiligen Erklärungen an einer Pinnwand
 - **Station 3:** Servier-Parcours
 - Im Domus wird ein Parcours aufgebaut und abgeklebt (Putzeimer, Slalom, Besenstiel, usw.)
 - Jedes Teammitglied muss den Parcours so schnell wie möglich durchgehen.
 - - Dabei wird ein mit Wasser und Schnittlauch gefüllter Suppenteller
 - getragen, Schnittlauch darf nach dem Parcours nicht am Tellerrand kleben
 - Eventuell Station Zimmer checken
 - Finde den Fehler anhand von Bildern
 - **Station 4:** Tisch checken
 - Prinzip von Suchspiel „Finde den Fehler“
 - Tisch wird falsch eingedeckt, Fehler müssen gefunden werden

Informationen zu Dorint Hotel Marc Aurel: [Karriere/Ausbildung](#)