



Passende Grammatik-  
 Übungen finden  
 sich im Kurs  
**A2-B1-Beruf**

Lektion	Themen der Lektion	Lernziele
<b>1</b> <b>Im Hotel:            Planung eines            Aufenthalts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatz Hotel</li> <li>• Internetseite Hotel</li> <li>• Telefonische und schriftliche Reservierungen</li> <li>• Meetingräume und Ausstattung</li> <li>• Angebotsanschreiben und Reservierungsbestätigungen</li> <li>• Nachfragen und AGBs</li> <li>• Auf Änderungen und Wünsche reagieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wortschatz zu Tätigkeiten am Arbeitsplatz Hotel verstehen</li> <li>• Wortschatz zu verschiedenen Hotelkategorien verstehen</li> <li>• Wortschatz in Bezug auf Zimmer-Reservierungen verstehen</li> <li>• Reservierungsanfragen verstehen</li> <li>• Wortschatz in Bezug auf Reservierungen von Meetingräumen verstehen</li> <li>• Fragen im Telefonat mit Kunden formulieren</li> <li>• ein Angebotsanschreiben verstehen und schriftlich formulieren</li> <li>• Änderungsanfragen/-bestätigungen verstehen</li> <li>• Änderungsanfragen ergänzen</li> <li>• geltende Rechtsvorschriften verstehen</li> <li>• auf Änderungswünsche schriftlich reagieren</li> </ul>
<b>2</b> <b>Im Hotel:            Wünsche von            Gästen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empfang der Gäste</li> <li>• Regeln im Hotel</li> <li>• Auskünfte zu Sehenswürdigkeiten und Verkehrsanbindungen</li> <li>• Freizeit- und Wellnessprogramm</li> <li>• Meetingräume</li> <li>• Dokumentation besonderer Wünsche</li> <li>• Rezensionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• den Ablauf des Check-ins mündlich beschreiben</li> <li>• auf Anfragen von Gästen (mündlich) reagieren</li> <li>• Probleme und Regeln verstehen</li> <li>• Hotelregeln schriftlich und mündlich weitergeben</li> <li>• Pauschalangebote lesen und ausfüllen</li> <li>• einen Belegungsplan für Meetings/Events lesen und ausfüllen</li> <li>• die mündlichen Gästewünsche dokumentieren und die Ergebnisse mit beteiligten Akteuren und Abteilungen abstimmen</li> <li>• auf Rezensionen angemessen reagieren und eine Antwort verfassen</li> </ul>
<b>3</b> <b>Eine            Veranstaltung            planen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventvorbereitung</li> <li>• Aufgabenverteilung</li> <li>• Gästewünsche</li> <li>• Gästebetreuung</li> <li>• Serviceregeln</li> <li>• Systemgastronomie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenanfragen (für ein Event) verstehen und darauf reagieren</li> <li>• eine Aufstellung zur Dokumentation verstehen und ausfüllen (BEO)</li> <li>• Notizen zu besonderen Gästewünschen formulieren</li> <li>• Information zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von Speisen und Getränken verstehen</li> <li>• Buffet- und Serviceregeln verstehen</li> <li>• Regeln in der Systemgastronomie verstehen</li> </ul>

Lektion	Themen der Lektion	Lernziele
<p><b>4</b> In der Küche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essen in Deutschland</li> <li>• Rezepte</li> <li>• Getränke zubereiten</li> <li>• Bestellungen entgegennehmen</li> <li>• Hygiene in der Küche</li> <li>• Warenwirtschaft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Speisekarte mit regionalen Gerichten verstehen</li> <li>• Ein Rezept Schritt für Schritt verstehen</li> <li>• Absprachen und Anweisungen innerhalb des Teams verstehen</li> <li>• Arbeitsabläufe in der Küche verstehen</li> <li>• Hygieneregeln in der Küche verstehen</li> <li>• einen Bestellschein/ eine Bestellmail verstehen und aufgeben</li> <li>• Abläufe einer Wareneingangskontrolle verstehen</li> <li>• Regeln zum Lagern und Pflegen von Waren verstehen</li> </ul>
<p><b>5</b> Housekeeping</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten von Mängeln und Verschmutzungen</li> <li>• Reinigungsmittel</li> <li>• Etagenwagen</li> <li>• Reinigungs-Check-Listen</li> <li>• Umwelt- und Gesundheitsschutz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mängel und Verschmutzungen erkennen und benennen</li> <li>• Beschriftung auf einem Reinigungsmittel lesen und verstehen</li> <li>• Kontrolle anhand von Checklisten durchführen</li> <li>• schriftliche Notizen verstehen und verfassen</li> <li>• Aspekte zu Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutz verstehen</li> </ul>