



**Fachseminar für Auszubildende  
zur überbetrieblichen Ausbildung im Rahmen des Projektes  
„Meisterlich Ausbilden“**

Für Mitgliedsbetriebe zur Vorbereitung der Auszubildenden und für interessierte Mitarbeiter.

**„Hotelfachfrau/ -mann Prüfungsvorbereitung Rezeption“**

**Front-Office-Seminar mit Fleur Haesen und Sylvia Polinski.**

**Sie werden euch wichtige Aufgaben zeigen die ein Teil der praktischen Prüfung sind.**

**Check-in, Check-out, Reservierung und Gutscheinverkauf.**

**Worauf kommt es an? Auf was müsst Ihr besonders achten an der Rezeption.**

**Datum: Mittwoch, 13. März 2024**

**Beginn: 15:00 Uhr**

**Ende ca. 17:30 Uhr**

**Ort: Hotel Restaurant Lamm Hebsack, Winterbacher Straße 1,  
73630 Remshalden, Tel: 07181-45061**

**Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten**

**Sonstiges: Schreibmaterial**

**Teilnehmer: Refa-, Hofa-, Koch-Auszubildende**

**Die Frage nach dem Sinn oder in eigener Sache**

„Meisterlich Ausbilden“ umfasst die neue Qualitätsoffensive in der Ausbildung exklusiv für Mitglieder.

Angedacht sind spezielle Seminare und Schulungen über das ganze Jahr verteilt, in denen das Grundwissen vertieft und gefestigt wird.

„Meisterlich Ausbilden“ soll auch als Aufforderung an alle Mitgliedsbetriebe und Mitglieder verstanden werden, sich Ihrer Ausbildungsarbeit im Rahmen Ihres Meistertitels bewusst zu sein. Das Ziel soll es sein, unseren Nachwuchs bestmöglich und zeitgemäß während der Ausbildung zu begleiten. In der heutigen Zeit, in der man keinen Meistertitel benötigt, um nach IHK-Richtlinien auszubilden und dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, ist es umso wichtiger, dass wir einen qualitativ hochwertigen Maßstab für eine zeitgemäße Ausbildung setzen. Nur so haben wir langfristig motivierte und gute Mitarbeiter. Die Attraktivität der Ausbildung in einem Meisterbetrieb wird somit noch gesteigert.

# ANMELDEFORMULAR

Anmeldung bis spätestens 05.03.2024

Verbindliche Anmeldung bei Frau Sigrun Bay  
Mail: meisterlich-ausbilden@web.de

---

## „Hotelfachfrau/ -mann Prüfungsvorbereitung Rezeption“

Datum: Mittwoch, 13. März 2024

Beginn: 15:00 Uhr – ca. 17:30 Uhr

Ort: Hotel Restaurant Lamm Hebsack, Winterbacher Straße 1,  
73630 Remshalden, Tel: 07181-45061

Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten

Sonstiges: Schreibmaterial

Teilnehmer: Koch-, Refa-, Hofa-Auszubildende

## Bitte leserlich ausfüllen

Name des Auszubildenden: \_\_\_\_\_

Koch

Refa

Hofa

Ausbildungsbetrieb: \_\_\_\_\_

Ausbildungsleiter/in: \_\_\_\_\_

Sie als Auszubildende repräsentieren Ihren Meisterbetrieb. Dies setzt ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild voraus. Ordentliche, saubere und dem Anlass entsprechende Kleidung wird von uns erwartet. Genauso verhält es sich was Pünktlichkeit, Lernbereitschaft und den respektvollen Umgang miteinander angeht. Es werden Fotos gemacht und in den sozialen Medien gepostet. Mit der Unterschrift wird diesem zugestimmt.

Datum/Unterschrift: \_\_\_\_\_