



Prüfungsvorbereitung Fachkraft für Systemgastronomie 6 Monate Zugang

Basisinfo

Für den Ausbildungsberuf in der Systemgastronomie werden umfangreiche Inhalte frei geschaltet.

Die Lerneinheiten sind mit zahlreichen Videos und Prüfungsfragen hinterlegt.

In der Inhaltsbeschreibung zeigen wir in Kurzfassung auf, was die Inhalte dieser Prüfungsvorbereitung sind.

Inhalte

Hygiene:

HACCP I und II
Grundlagen Mikroorganismen, Wachstum Vermehrung
Viren Parasiten, Schädlinge
Vorschriften, Grundsätze der Personalhygiene
Vorschriften der Betriebshygiene I, II und III

Kommunikation:

Verkaufsgespräche
Kommunikationsgrundlagen
Beschwerdemanagement I und II

Getränke und Getränkeherstellung:

Heißgetränke, Tee, Kaffee
Speisen- und Getränkeservice
Wein I und II

Lebensmittel und Herstellung:

Lebensmittel und Lebensmittelverarbeitung
Trockene, feuchte und gemischte Garverfahren

Marketing und Personalwirtschaft:

Corporate Identity, Marktsegmente, Marktkonzepte, Marketinganteile
Personalbeschaffung, Mitarbeitergespräche, Aufgaben, Arten und rechtliche Vorschriften für Angebotskarten

Recht:

Haftung der Gastronomen
Bewirtungsvertrag, Hausrecht, Vertragsfreiheit
Lebensmittelrechtliche Grundlagen I und II
Rechtliche Rahmenbedingungen:
Rechtsgrundlage und Rechtsgeschäfte: Geschäftsfähigkeit, Besitz, Eigentum,
Kaufverträge, Lieferbedingungen, Lieferverzug, Verpflichtungsgeschäft, Eigentumsvorbehalt, Verjährung, Annahmeverzug, Zahlungsverzug, Mahnverfahren, Garantie, Kulanz, Gewährleistung, Produkthaftung
Rechtsformen: Einzelunternehmen, OHG, KG, GmbH
Vertragsarten: Kaufvertrag, Mietvertrag, Leasingvertrag, Pachtvertrag, Dienst- und Werkvertrag, Darlehensvertrag
Rechtsgeschäfte: Wirksamkeit, Willenserklärung, Arten von Rechtsgeschäften, Nichtigkeit, Anfechtung von Willenserklärungen

Menschliche Arbeit im Betrieb umfasst die Kapitel:

Organisation des Ausbildungsbetriebes
Das Personalwesen
Tarifrecht und Arbeitskampf
Grundlagen des Arbeitsrechts
Ausbildungsvertrag, Arbeitsvertrag und Vergütung
Die gesetzliche Sozialversicherung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft:	Kdnr.:	GH:	Partnerladen: O
PLZ:	Ort:	Teilnehmer*in:	Azubi: O
Strasse:		Teilnehmer*in:	Azubi: O
Mail:	Kontoinhaber:	Ausland BIC:	
Telefon:	IBAN:		

Ich ermächtige die bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Gläubiger ID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungsnetzwerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogenen Lastschriften, einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

per Mail an: karen.bernhardt@binako.de
per Fax an: 07551 9479-40470, Tel: -470
oder unter: www.binako.de

Datum: _____ Unterschrift: _____



Zielgruppe

Auszubildende dieses Ausbildungsberufes

Hinweise

Weitere Informationen:

Orts- und zeitunabhängiges Lernen

Mit Prozubi lernen Ihre Azubis wo und wann sie wollen. Ob im Büro am PC, zu Hause am Laptop oder in Bus und Bahn auf dem Smartphone und Tablet.

Multimedial lernen für höheren Lernerfolg

Die Kombination von Lernvideos, Online-Übungsaufgaben und Downloadmaterialien bietet für alle Lerntypen die richtige Ansprache.

Flexibles Lerntempo nach persönlichem Bedarf

Alle Lerninhalte können beliebig oft wiederholt werden. So können Teilnehmer je nach persönlicher Leistung Inhalte überspringen oder nochmal nacharbeiten.

Was ist das Lernkonzept?

Die IHK-Prüfungsinhalte werden von uns in Module und Lektionen unterteilt. Jede Lektion enthält ein anschauliches Lernvideo und einige Übungsaufgaben, mit denen der Nutzer seinen Lernfortschritt überprüfen kann. Fragen beantwortet der Experten-Chat.

Kann ich mich auf die Inhalte verlassen?

Alle Inhalte unserer Prozubi-Lernplattform werden anhand der offiziellen Vorgaben der Aufgabenstelle für kaufmännische Abschluss- und Zwischenprüfungen (AkA) und der Industrie- und Handelskammern erstellt und bei uns vor Ort in Lüneburg produziert.

Was sind die technischen Voraussetzungen? Muss ich etwas installieren?

Die gesamte Nutzung von Prozubi findet im Internet-Browser statt. Es muss also nichts heruntergeladen oder installiert werden. Die Prozubi-Lernplattform kann auf nahezu jedem internetfähigen Endgerät (Desktop-PC, Notebook, Tablet und Smartphone) genutzt werden.

Voraussetzungen

Nachdem Sie sich zum Onlinekurs angemeldet haben, erhalten Sie zeitnah die Zugangsdaten zum Kurs. Sobald Sie diese haben,

können Sie anfangen zu lernen. Sie benötigen lediglich einen Internetzugang. Die Kurse sind von allen Endgeräten aus nutzbar.

Termin: 30.08.2025

Zeit: Start ist jederzeit nach Anmeldung möglich

Kosten: Teilnahmegebühr p.P.: 129,00 Euro zzgl. MwSt.

Ort: bildungsnetzwerk naturkost

Online Lernen

Kontakt: Karen Bernhardt

Tel.: 07551 9479-470

Fax: 07551 9479-40470

E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 30.08.2025