Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe
der Evang.-Luth. Kirche in Bayern

kdg
Gast sein!

JAHRESPROGRAMM
2021

kdg
Gast sein!
Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe
der Evang.-Luth. Kirche in Bayern

Wer ist der Veranstalter kdg?

Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe ist ein Arbeitsbereich im Kirchlichen Dienst in der Arbeitswelt.
Der kda tritt ein für gute Arbeit, die gestaltbar und mitbestimmt ist, gerecht entlohnt wird, nicht krank macht, Fähigkeiten fördert, Zeit lässt für Familie und Freunde und die Würde des Menschen achtet.

kda
Kirche + Arbeit

Ziele des kdg

Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe kümmert sich um Menschen, die in Hotellerie und Gastronomie arbeiten. Er bietet Seelsorge und Begleitung für Beschäftigte jeglicher Religion und Nationalität.
Der kdg ist Anwalt der Schwächeren, Berater und Coach für Benachteiligte und Jugendliche.

Ihre Chance

Wir sind der Partner, der an Ihrer Seite steht, bis Sie Ihr Ziel erreicht haben. Unsere Bildungsmaßnahmen stärken Ihre Selbsthilfekräfte, so dass Sie sich vor Ausnutzung, Ausgrenzung und Vereinnahmung schützen können.

Ihre Ansprechpartner

Kursangebote sind immer genau so gut wie die Menschen, die Sie begleiten. Unser erfahrenes Team unterstützt Sie auf Ihrem Weg zu beruflichem Erfolg und persönlichem Wohlbefinden.

Kursleiter
Thomas Ruthenberg
kdg-Arbeitsbereich Bayern
Diakon, Küchenmeister,
Berater Existenzanalyse
und Logotherapie

Kursleiter
René Steigner
kdg-Arbeitsbereich
Bayern Nord
Diakon

Assistentin
Dorothea Hösch
Kauffrau für
Bürokommunikation

Kontakt

Kirchlicher Dienst
im Gastgewerbe
Gudrunstraße 33
90459 Nürnberg

Tel. 0911 43100-308
Fax 0911 43100-299
E-Mail kdgbuero@kda-bayern.de

www.kdg-bayern.de

Unsere Angebote trotz Corona

Arbeiten und Lernen in „anderen Zeiten“

Liebe Leserin, lieber Leser,

herzlich willkommen beim Kirchlichen Dienst im Gastgewerbe. Schön, dass Sie sich für unser Jahresprogramm interessieren.
Vielleicht planen Sie für sich selbst oder für Ihre Mitarbeitenden eine Weiterbildung, Qualifizierung oder einen Kurs, der auf die Externen-Abschlussprüfung in den gastgewerblichen Berufsangeboten vorbereitet. Dann sind Sie hier an der richtigen Stelle.

Größere Reichweite

Ab sofort finden unsere Kurse nicht mehr vor Ort in Nürnberg und München statt, sondern sind dank unseres Online-Schulungsangebots bayernweit erreichbar.

Voraussetzungen

Dazu benötigen Sie nur eine funktionierende Internetverbindung und eines dieser Geräte:
PC oder Laptop, Tablet, Smartphone.
Wichtig sind eine Kamera und ein Mikrofon, um das Konferenztool „Zoom“ nutzen zu können.
Für Mitteilungen und zum Austausch im Rahmen der Prüfungsvorbereitung teilen Sie uns bitte Ihre E-Mail-Adresse mit.
Unser Programm unterliegt selbstverständlich der DSGVO und den Datenschutzrichtlinien der EKD.

Begrenzte Plätze für Teilnehmende!

Nach erfolgreicher Anmeldung erhalten Sie im Vorfeld der Veranstaltung die Zugangsdaten per E-Mail. Zur Konferenz werden nur angemeldete Teilnehmende zugelassen.

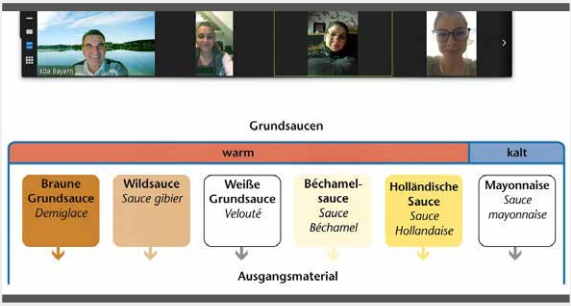
Die Kosten für Ihren Kurs

Diese finden Sie beim jeweiligen Programmpunkt.

Feedback

Aus dem Erfahrungsschatz mitgeteilt

Was haben Teilnehmende aus unseren ersten Online-Kursen 2020 mitgenommen?



Hier finden Sie ein paar Antworten.

1. Was findest du praktisch am Online-Vorbereitungskurs für die Prüfung?
   Keine weite Anfahrt, keine Übernachtung nötig, dadurch kostengünstiger.

2. War es für dich ein Problem, dass der Kurs online stattfindet?
   Nein, er war sogar entspannter, weil ich jeden Tag daheim war und davor noch mein normales Zeug erledigen konnte.

3. Was sind für dich Vorteile des Prüfungs-Vorbereitungskurses?
   Man ist besser vorbereitet, fühlt sich gestärkt, weil schon mal sowas wie eine Prüfung abläuft. Gut gegliedert war es. Auf die Fragen wurde gut eingegangen. Viel Gruppenarbeit. Finde ich so gut, wie es ist.

4. Was möchtest du noch zu deiner Teilnahme am Vorbereitungskurs mitteilen?
   Gutes Konzept. Freundlicher Diakon: erklärt alles ausführlich. Im Ganzen wirklich top.

Ausbildung der Ausbilder (AdA)

– Onlinekurs –

Prüfungsvorbereitung

Frühjahr + Herbst 2021

für Verantwortliche und Mitarbeitende
im Hotel- und Gastgewerbe

Infos und Anmeldung
Tel. 0911 43100-308
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kdg-bayern.de

Fit für die Ausbildung: AdA

Ziel

Wer ausbilden will, muss neben der persönlichen und fachlichen Eignung auch über rechtliche, organisatorische, pädagogische und methodische Kenntnisse und Fertigkeiten verfügen.
Der kdg bietet Ihnen einen Online-Vorbereitungskurs in Teilzeit auf die IHK-Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ (AdA) an.

Kursleitung

Der AdA-**Nachmittagskurs** wird geleitet von Thomas Ruthenberg, Diakon und Küchenmeister.
Der AdA-**Vormittagskurs** wird geleitet von René Steigner, Diakon.

Sie begleiten über die gesamte Kursdauer und bereiten Sie schrittweise auf die schriftliche und die praktische Ausbilderprüfung vor.

Prüfungsvorbereitung

Die Gruppen sind aufje 8 Teilnehmende begrenzt. Das ermöglicht Ihnen individuelle Fragenstellung.

Die Themen orientieren sich an den vier Handlungsfeldern der Ausbilder-Eignungsverordnung 2009:

1 Ausbildungsvoraussetzung prüfen und Ausbildung planen
2 Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
3 Ausbildung durchführen
4 Ausbildung abschließen

Kosten

Arbeitsbücher: 100 €
Kursgebühr: 350 € (zuzüglich IHK-Prüfungsgebühr)

Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 6. Januar 2021
zum Herbstkurs: bis 1. Juli 2021

AdA online am Vormittag

Termine im Frühjahr 2021

jeweils donnerstags (außer *)

von 9:00 bis 13:30 Uhr

Die Veranstaltung findet online über das Konferenztool „Zoom“ mit René Steigner statt.

Vorbereitung

21. Januar	Fachtheorie
28. Januar	Fachtheorie
4. Februar	Fachtheorie
11. Februar	Fachtheorie
25. Februar	Fachtheorie
4. März	Fachtheorie
11. März	Fachtheorie
18. März	Fachtheorie
25. März	Fachtheorie
15. April	Fachtheorie
22. April	Fachtheorie
*27. April	Fachpraxis
29. April	Fachpraxis

Anmeldung zum AdA-Kurs

direkt über unsere Internetseite.

Anmeldung bei Ihrer IHK

Bitte melden Sie sich selbst bei der für Sie zuständigen örtlichen IHK zur AdA-Prüfung an.

- Ihre Zulassung zur Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ wird durch die IHK geprüft.
- Dort erfahren Sie auch Ihre Prüfungstermine.
- Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

AdA online am Nachmittag

Termine im Frühjahr 2021

jeweils dienstags

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Die Veranstaltung findet online über das Konferenztool „Zoom“ mit Thomas Ruthenberg statt.

Vorbereitung

19. Januar	Fachtheorie
26. Januar	Fachtheorie
2. Februar	Fachtheorie
9. Februar	Fachtheorie
16. Februar	Fachtheorie
23. Februar	Fachtheorie
2. März	Fachtheorie
9. März	Fachtheorie
16. März	Fachtheorie
23. März	Fachtheorie
30. März	Fachtheorie
6. April	Fachtheorie
13. April	Fachpraxis
20. April	Fachpraxis

Anmeldung zum AdA-Kurs

direkt über unsere Internetseite.

Anmeldung bei Ihrer IHK

Bitte melden Sie sich selbst bei der für Sie zuständigen örtlichen IHK zur AdA-Prüfung an.

- Ihre Zulassung zur Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ wird durch die IHK geprüft.
- Dort erfahren Sie auch Ihre Prüfungstermine.
- Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

AdA online am Vormittag

Termine im Herbst 2021

jeweils donnerstags (außer *)

von 9:00 bis 13:30 Uhr

Die Veranstaltungen finden über das Konferenztool „Zoom“ mit René Steigner statt.

Vorbereitung

2. September	Fachtheorie
9. September	Fachtheorie
16. September	Fachtheorie
23. September	Fachtheorie
30. September	Fachtheorie
7. Oktober	Fachtheorie
14. Oktober	Fachtheorie
21. Oktober	Fachtheorie
28. Oktober	Fachtheorie
11. November	Fachtheorie
18. November	Fachtheorie
*23. November	Fachpraxis
25. November	Fachpraxis

Anmeldung zum AdA-Kurs

direkt über unsere Internetseite.

Anmeldung bei Ihrer IHK

Bitte melden Sie sich selbst bei der für Sie zuständigen örtlichen IHK zur AdA-Prüfung an.

- Ihre Zulassung zur Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ wird durch die IHK geprüft.
- Dort erfahren Sie auch Ihre Prüfungstermine.
- Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

AdA online am Nachmittag

Termine im Herbst 2021

jeweils dienstags

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Die Veranstaltungen finden über das Konferenztool „Zoom“ mit Thomas Ruthenberg statt.

Vorbereitung

7. September	Fachtheorie
14. September	Fachtheorie
21. September	Fachtheorie
28. September	Fachtheorie
5. Oktober	Fachtheorie
12. Oktober	Fachtheorie
19. Oktober	Fachtheorie
26. Oktober	Fachtheorie
2. November	Fachtheorie
9. November	Fachtheorie
16. November	Fachtheorie
23. November	Fachpraxis
30. November	Fachpraxis

Anmeldung zum AdA-Kurs

direkt über unsere Internetseite.

Anmeldung bei Ihrer IHK

Bitte melden Sie sich selbst bei der für Sie zuständigen örtlichen IHK zur AdA-Prüfung an.

- Ihre Zulassung zur Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ wird durch die IHK geprüft.
- Dort erfahren Sie auch Ihre Prüfungstermine.
- Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

Ausbildungs-
Botschafter des Jahres 2021:

Thomas Ruthenberg, kda

Obwohl die Branche heute 10.000 Auszubildende und 447.000 Erwerbstätige (44% mehr als 2009) beschäftigt, reicht das nicht aus. „Für ein positives Bild des bayerischen Gastgewerbes sind die Ausbildungsbotschafter ganz entscheidend, weil sie mit ihrer Erfahrung und Leidenschaft [...] um Nachwuchs werben.

Eine ebenso große Schlüsselrolle im Ringen um zukünftige Fachkräfte spielt das in der Branche entwickelte Konzept der wertschätzenden Ausbildung“, so Dr. Manfred Gößl, Hauptgeschäftsführer der Bayerischen IHK, und Arbeitsministerin Kerstin Schreyer betont: „Ausbildungsbotschafter stehen dem Nachwuchs [...] als Paten zur Seite. Sie sind nicht nur Vorbild, sondern helfen über so manche Hürde in der Ausbildung hinweg.“

Kerstin Schreyer überreichte gemeinsam mit DEHOGA-Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer und Dr. Manfred Gößl die Ernennungsurkunde des Bayerischen Arbeitsministeriums an den neu ernannten Ausbildungsbotschafter der bayerischen Hotellerie und Gastronomie, Thomas Ruthenberg.

kdg – für Sie da!

Beratung und Seelsorge von kompetenter Hand

Arbeit im Gastgewerbe ist anders: Arbeitszeiten, Urlaubsregelung, Saisonarbeit, Personalmangel und häufiger Personalwechsel stellen besondere Anforderungen.
Wer weiterkommen will, muss weit herumkommen: Mit einer neuen Arbeitsstelle müssen oft soziale Beziehungen aufgegeben und neue geknüpft werden.
In kleinen Familienbetrieben sind auch mithelfende Familienmitglieder belastet: Es bleibt kaum Zeit zum Abschalten – erst recht nicht am Wochenende.

Unser Angebot

Beratung: Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe hilft bei persönlichen und innerbetrieblichen Problemen. Wir beraten und informieren, selbstverständlich auch vor Ort, im Betrieb.

Seelsorge: Auch den Menschen, die sich um das (leibliche) Wohl anderer kümmern, tut Seelsorge gut. Der kdg begleitet Sie individuell bei persönlichen und beruflichen Fragen.

Infos und Anmeldung
Tel. 0911 43100-308
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kdg-bayern.de

Azubi.AG Plus

– Onlinekurs –

Prüfungsvorbereitung

Frühjahr + Herbst 2021

für Teilnehmende ohne Berufsausbildung
aus dem Hotel- und Gastgewerbe,
auch Wiederholende der Abschlussprüfung

Infos und Anmeldung
Tel. 0911 43100-308
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kdg-bayern.de

Fit für die Ausbildung: Azubi.AG Plus

Ziel

Der kdg bietet hiermit eine Arbeitsgemeinschaft zur Vorbereitung auf die externe IHK-Abschlussprüfung der gastgewerblichen Berufe an:

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Hotelfachfrau/Hotelfachmann
- Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann
- Köchin/Koch

Kursleitung

Thomas Ruthenberg, Diakon und Küchenmeister, begleitet Sie über die gesamte Kursdauer und bereitet Sie auf die Prüfung vor.

Prüfungsvorbereitung

Inhalte aus Theorie und Praxis werden verknüpft mit Blick auf die Bearbeitung von schriftlichen Aufgaben aus den Bereichen Technologie, Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde.

Bis zur schriftlichen Prüfung werden ausgewählte Fragen zu den prüfungsrelevanten Themenbereichen bearbeitet und erläutert.

Bis zur praktischen Prüfung stehen Ihnen Prüfungsmeister und andere Fachleute zur Seite, die Ihnen in Kurzseminaren prüfungsrelevante Themen näherbringen.

Menükunde und Servicearten gehören ebenso dazu wie das Erarbeiten einer komplexen Prüfungsaufgabe und ein gastorientiertes Gespräch.

Kosten für die Fachtheorie

Kursgebühr inkl. Arbeitsbüchern: 290 €

Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 6. Januar 2021
zum Herbstkurs: bis 1. Juli 2021
Die Gruppen sind auf je 10 Teilnehmende begrenzt.

Azubi.AG Plus online
Vorbereitung Fachtheorie

Berufsgruppe: Hofa/Refa/Fachkraft

Termine im Frühjahr 2021

jeweils mittwochs

Gruppe 1 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Gruppe 2 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Die Veranstaltungen finden über das Konferenztool „Zoom“ mit Thomas Ruthenberg statt.

Vorbereitung

3. Februar	Fachtheorie
10. Februar	Fachtheorie
17. Februar	Fachtheorie
24. Februar	Fachtheorie
3. März	Fachtheorie
10. März	Fachtheorie
17. März	Fachtheorie
24. März	Fachtheorie
31. März	Fachtheorie
7. April	Fachtheorie
14. April	Fachtheorie
21. April	Fachtheorie
4./5. Mai	**IHK-Prüfung**

Anmeldung zur Azubi.AG Plus Hofa//Fachkraft

direkt über unsere Internetseite.

Azubi.AG Plus online
Vorbereitung Fachtheorie

Berufsgruppe: Köchin/Koch/Fachkraft

Termine im Frühjahr 2021

jeweils donnerstags

Gruppe 1 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Gruppe 2 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Die Veranstaltungen finden über das Konferenztool „Zoom“ mit Thomas Ruthenberg statt.

Vorbereitung

4. Februar	Fachtheorie
11. Februar	Fachtheorie
18. Februar	Fachtheorie
25. Februar	Fachtheorie
4. März	Fachtheorie
11. März	Fachtheorie
18. März	Fachtheorie
25. März	Fachtheorie
1. April	Fachtheorie
8. April	Fachtheorie
15. April	Fachtheorie
22. April	Fachtheorie
4./5. Mai	**IHK-Prüfung**

Anmeldung zur Azubi.AG Plus Köche/Fachkraft

direkt über unsere Internetseite.

Azubi.AG Plus online
Vorbereitung Fachtheorie

Berufsgruppe: Hofa/Refa/Fachkraft

Termine im Herbst 2021

jeweils mittwochs

Gruppe 1 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Gruppe 2 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Die Veranstaltungen finden über das Konferenztool „Zoom“ mit Thomas Ruthenberg statt.

Vorbereitung

8. September	Fachtheorie
15. September	Fachtheorie
22. September	Fachtheorie
29. September	Fachtheorie
6. Oktober	Fachtheorie
13. Oktober	Fachtheorie
20. Oktober	Fachtheorie
27. Oktober	Fachtheorie
3. November	Fachtheorie
10. November	Fachtheorie
17. November	Fachtheorie
23./24. November	**IHK-Prüfung**

Anmeldung zur Azubi.AG Plus Hofa/Refa/Fachkraft

direkt über unsere Internetseite.

Azubi.AG Plus online
Vorbereitung Fachtheorie

Berufsgruppe: Köchin/Koch/Fachkraft

Termine im Herbst 2021

jeweils donnerstags (außer *)

Gruppe 1 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Gruppe 2 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Die Veranstaltungen finden über das Konferenztool „Zoom“ mit Thomas Ruthenberg statt.

Vorbereitung

9. September	Fachtheorie
16. September	Fachtheorie
23. September	Fachtheorie
*27. September	Fachtheorie
7. Oktober	Fachtheorie
14. Oktober	Fachtheorie
21. Oktober	Fachtheorie
28. Oktober	Fachtheorie
4. November	Fachtheorie
11. November	Fachtheorie
18. November	Fachtheorie
23./24. November	**IHK-Prüfung**

Anmeldung zur Azubi.AG Plus Köche/Fachkraft

direkt über unsere Internetseite.

Azubi.AG Plus online
Vorbereitung Fachpraxis

Termine im Frühjahr 2021

Die Veranstaltungen finden über das Konferenztool „Zoom“ mit Thomas Ruthenberg statt.

Vorbereitung

Berufsgruppe: Hofa/Refa/Fachkraft

von 16:00 bis 20:00 Uhr

Dienstag, 25. Mai	Fachpraxis
Mittwoch, 26. Mai	Fachpraxis
Dienstag, 1. Juni	Fachpraxis

Berufsgruppe: Köchin/Koch/Fachkraft

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Donnerstag, 27. Mai	Fachpraxis
Freitag, 28. Mai	Fachpraxis
Mittwoch, 2. Juni	Fachpraxis

Kosten für die Fachpraxis

Kursgebühr inkl. Arbeitsbüchern: 99 €

Anmeldung zur Azubi.AG Plus Praxis

direkt über unsere Internetseite.

Azubi.AG Plus online
Vorbereitung Fachpraxis

Termine im Winter 2021/2022

Die Veranstaltungen finden über das Konferenztool „Zoom“ mit Thomas Ruthenberg statt.

Vorbereitung

Berufsgruppe: Hofa/Refa/Fachkraft

dienstags von 16:00 bis 20:00 Uhr

7. Dezember	Fachpraxis
14. Dezember	Fachpraxis
4. Januar	Fachpraxis

Berufsgruppe: Köchin/Koch/Fachkraft

mittwochs von 14:00 bis 18:00 Uhr

8. Dezember	Fachpraxis
15. Dezember	Fachpraxis
5. Januar	Fachpraxis

Kosten für die Fachpraxis

Kursgebühr inkl. Arbeitsbüchern: 99 €

Anmeldung zur Azubi.AG Plus Praxis

direkt über unsere Internetseite.

„Fit für die Prüfung“

– Onlinekurs –

Vorbereitung auf die ***schriftliche***
IHK-Abschlussprüfung

Frühjahr + Herbst 2021

für Auszubildende als Köchin/Koch
oder als Hotelfachfrau/Hotelfachmann

Infos und Anmeldung
Tel. 0911 43100-308
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kdg-bayern.de

Fit für die Prüfung online

Ablauf

Die Teilnehmenden erhalten die Original IHK-Abschlussprüfung, die in der angegebenen Prüfungszeit bearbeitet werden muss. Diese schicken sie uns per E-Mail oder Post zur Korrektur durch unseren Kursleiter zurück. In Zoom-Kursen werten wir alle gemeinsam die Ergebnisse aus und besprechen sie.

Ziel

Der kdg bietet hiermit, neben Berufsschule und betrieblicher Ausbildung, eine ergänzende Maßnahme für Auszubildende. Sie bereitet die Auszubildenden individuell und prüfungsnah auf die ***schriftliche*** Abschlussprüfung vor für folgende Berufe:

- Gruppe 1: Köchin/Koch
- Gruppe 2: Hotelfachfrau/Hotelfachmann

Kursleitung

Diakon und Küchenmeister Thomas Ruthenberg
und Diakon René Steigner

Prüfungsvorbereitung

Der Kurs bringt die Kenntnisse der Auszubildenden in Bezug auf die schriftliche Prüfung zutage und lässt noch vorhandene Wissenslücken erkennen.
Mit fachlicher Unterstützung werden sie an ihren Defiziten arbeiten und damit Sicherheit im Hinblick auf die Prüfung gewinnen.

Kosten

Kursgebühr: 39 € (inkl. Arbeitsmaterialien)
Wir bitten die Betriebe, ihre Auszubildenden für die Kurstermine freizustellen und den Teilnehmerbeitrag zu übernehmen.

Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 15. Februar 2021
zum Herbstkurs: bis 13. September 2021

Die Gruppen sind auf je 10 Teilnehmende begrenzt.

„Fit für die Prüfung“ online

Termine im Frühjahr 2021

Die Veranstaltung findet online über „Zoom“ statt.

Unterstützende Vorbereitung

Rücksendungstermin der Prüfung
Mittwoch 3. März 2021

Termin 1 **Nachbesprechung und Auswertung der schriftlichen IHK-Abschlussprüfung, Teil 1**
mit Thomas Ruthenberg

Montag	15. März 2021
Gruppe 1	9:00 bis 12:00 Uhr
Gruppe 2	13:00 bis 16:00 Uhr

Termin 2 **Nachbesprechung und Auswertung der schriftlichen IHK-Abschlussprüfung, Teil 1**
mit Thomas Ruthenberg

Montag	22. März 2021
Gruppe 1	9:00 bis 12:00 Uhr
Gruppe 2	13:00 bis 16:00 Uhr

Termin 3 **Nachbesprechung und Auswertung der schriftlichen IHK-Abschlussprüfung, Teile 2 + 3**
mit René Steigner

Dienstag	23. März 2021
beide Gruppen	9:00 bis 16:00 Uhr

Die Termine bauen aufeinander auf; die Bereitschaft zur Teilnahme an allen Veranstaltungen ist Voraussetzung für die Anmeldung.

Die persönliche Vorbereitung auf die Prüfung wird durch dieses Angebot nicht ersetzt.

Anmeldung zu Fit für die Prüfung, Frühjahr

direkt über unsere Internetseite.

„Fit für die Prüfung“ online

Termine im Herbst 2021

Die Veranstaltung findet online über „Zoom“ statt.

Unterstützende Vorbereitung

Rücksendungstermin der Prüfung
Mittwoch 6. Oktober 2021

Termin 1 **Nachbesprechung und Auswertung der schriftlichen IHK-Abschlussprüfung, Teil 1**
mit Thomas Ruthenberg

Montag	18. Oktober 2021
Gruppe 1	9:00 bis 12:00 Uhr
Gruppe 2	13:00 bis 16:00 Uhr

Termin 2 **Nachbesprechung und Auswertung der schriftlichen IHK-Abschlussprüfung, Teil 1**
mit Thomas Ruthenberg

Montag	25. Oktober 2021
Gruppe 1	9:00 bis 12:00 Uhr
Gruppe 2	13:00 bis 16:00 Uhr

Termin 3 **Nachbesprechung und Auswertung der schriftlichen IHK-Abschlussprüfung, Teile 2 + 3**
mit René Steigner

Dienstag	26. Oktober 2021
beide Gruppen	9:00 bis 16:00 Uhr

Die Termine bauen aufeinander auf; die Bereitschaft zur Teilnahme an allen Veranstaltungen ist Voraussetzung für die Anmeldung.

Die persönliche Vorbereitung auf die Prüfung wird durch dieses Angebot nicht ersetzt.

Anmeldung zu Fit für die Prüfung, Herbst

direkt über unsere Internetseite.

„Gastorientiertes Gespräch“

Azubi-Fortbildung

– Onlinekurs –

Vorbereitung auf die Sommerprüfung:
Freitag, 23. April 2021

Vorbereitung auf die Winterprüfung:
Freitag, 22. Oktober 2021

für Auszubildende
im Hotel- und Gastgewerbe

Infos und Anmeldung
Tel. 0911 43100-308
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kdg-bayern.de

Coaching im Betrieb

Ziel
Das „gastorientierte Gespräch“ ist wichtiger Bestandteil der Abschlussprüfung zur Berufsausbildung in einem gastronomischen Beruf.
Der kdg gibt Auszubildenden die Möglichkeit, das gastorientierte Gespräch einzuüben.

Begleitung
IHK-Prüfer und Küchenchef i. R. Wolf Huber führt mit den Auszubildenden die Fortbildung durch und bereitet die Teilnehmenden in praktischer Übung auf die Prüfung vor.

Ablauf
Prüfungsvorbereitung
Mit fachlicher Unterstützung arbeiten Sie an Ihren Defiziten und gewinnen damit Sicherheit im Hinblick auf die Prüfung.
Der Kurs findet online über die Konferenz-Plattform „Zoom“ statt. Die Zugangsdaten werden Ihnen nach Anmeldung zugesandt.

Voraussetzungen
Zur Teilnahme benötigen Sie einen internetfähigen Computer mit Kamera und Mikrofon.

Unsere Schulungszeiten
Wir passen uns Ihrem Dienstplan an und schulen
von 10:00 bis 12:00 Uhr oder
von 13:00 bis 15:00 Uhr.

Kosten
Kursgebühr: 10 €
Wir bitten die Betriebe, ihre Auszubildenden für den jeweiligen Kurstermin freizustellen und den Teilnehmerbeitrag zu übernehmen.

Anmeldung
im Frühjahr bitte bis Montag, 19. April
und im Herbst bis Montag, 18. Oktober 2021.
Achtung: die Teilnahmeplätze sind begrenzt.

„AusbilderBlick“

Kollegiale Beratung

– Onlinekurs –

Termine 2021

jeweils von 15:00 bis 16:30 Uhr

Montag	18.1.
Freitag	5.3.
Montag	19.4.
Freitag	11.6.
Montag	19.7.
Montag	13.9.
Freitag	15.10.
Montag	22.11.

Infos und Anmeldung

Tel. 0911 43100-308

E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de

www.kdg-bayern.de

Coaching im Betrieb

Ziel

Ausbildende tragen eine hohe Verantwortung für die Qualifikationen junger Menschen und leisten in Bezug auf die Kompetenz künftiger Fachkräfte einen entscheidenden betrieblichen, aber auch gesellschaftlichen Beitrag.

Neben der fachlichen und berufspädagogischen Qualifikation braucht es immer wieder auch den Blick auf das eigene Handeln und die Auseinandersetzung mit der eigenen Rolle.

An dieser Stelle setzt „AusbilderBlick“ zur kollegialen Beratung für Ausbildende an.

Ausbildende, vor allem aus der Gastronomie, geben einander und erhalten in vertraulichem Rahmen Hilfestellung, moderiert von erfahrenen Pädagogen.

Ablauf

Der Kurs findet online über die Konferenz-Plattform „Zoom“ statt. Die Zugangsdaten werden Ihnen nach Anmeldung zugesandt.

Voraussetzungen

Zur Teilnahme benötigen Sie einen internetfähigen Computer mit Kamera und Mikrofon.

Kosten fallen nicht an.

Anmeldung

bitte jeweils in der Woche vor dem Termin, um die Zugangsdaten rechtzeitig übermitteln zu können. Eine regelmäßige Teilnahme ist nicht erforderlich.

Azubi-Tag

Azubi-Treffen in der Ausbildung? Wir sind für Sie da!

Ausbildung im Gastgewerbe direkt am Arbeitsplatz verlangt nicht nur seitens der Ausbilderinnen und Ausbilder, sondern auch von den Auszubildenden ein hohes Maß an Flexibilität und Offenheit: Ständig wechselnde Gäste und Anforderungen strömen auf sie ein, dazu wechselnde Arbeitszeiten, hohe Fluktuation bei den Festangestellten, Personalmangel, Berufsschulunterricht. In der realen Arbeitssituation erwerben sie neben Fachwissen auch soziale Kompetenz und stärken ihr Selbstbewusstsein. Azubi-Treffen sind eine Chance zum gewinnbringenden Austausch mit allen Auszubildenden im Betrieb.

Unser Angebot

Beratung + Information: Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe unterstützt Sie bei der Planung und Durchführung von Azubi-Treffen in Ihrem Betrieb, gern auch vor Ort.

Lernhilfe + Prüfungsvorbereitung: Der kdg begleitet individuell und kompetent bei persönlichen und beruflichen Fragen in der Ausbildung.

Infos und Anmeldung
Tel. 0911 43100-308
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kdg-bayern.de

Gast sein

Wünschen Sie einen Betriebsbesuch?

Gastlichkeit und Gastfreundschaft – schon in biblischer Zeit waren das besondere Werte. Die Botschaft Jesu ist verbunden mit der Einladung zum gemeinsamen Feiern.

Dabei braucht es immer Menschen, die Gastlichkeit vorbereiten und möglich machen. Menschen im Gastgewerbe sind heute Profis der Gastlichkeit und Gastfreundschaft.

Unser Angebot

Vernetzung: Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe ist Ausdruck der Wertschätzung für diese Menschen, er setzt ein Zeichen für sie in der Kirche und sorgt für bessere Vernetzung untereinander.

Besuch: Gern besuchen wir Sie in Ihrem Betrieb. Nehmen Sie dazu einfach Kontakt mit uns auf.

Infos und Anmeldung
Tel. 0911 43100-308
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kdg-bayern.de

Gastwirte-Gottesdienste
nicht nur für Gastwirte

– Ökumenische Einkehrzeit –

Je nach Lage der Corona-Situation werden Orte und Zeiten ggf. rechtzeitig vorher bekanntgegeben.

Bis dahin verweisen wir gern auf das Online-Angebot aus dem kda: Halbzeit – Die Mittwochsandacht (unter Mensch und Arbeit).

Herr, du bist mein Gott, dich
preise ich; ich lobe deinen Namen.
Denn du hast Wunder getan;
deine Ratschlüsse von alters her
sind treu und wahrhaftig.

(Jesaja 25,1)

Nähere Informationen zu Terminen für Gastwirte-Gottesdienste finden Sie unter:
www.kdg-bayern.de

Wenn Montag zu Sonntag wird

Ziel

„Balance halten!“, predigte bereits Pfarrer Kneipp. Zur Arbeit gehören gleichermaßen Ruhe- und Erholungspausen, zur Anspannung die Entspannung – jeweils im richtigen Umfang und im Gleichgewicht miteinander.
Montags ist in den meisten Gastbetrieben Ruhetag, weswegen wir an diesem Tag unsere Gottesdienste für Beschäftigte in Hotellerie und Gastronomie, für Wirte und Mitarbeitende vom Service bis zur Küche anbieten.

Begleitung

Diakon René Steigner lädt zusammen mit der Pfarrerin/dem Pfarrer der jeweiligen Gemeinde herzlich zum Gastwirte-Gottesdienst ein.
Beim anschließenden gemütlichen Beisammensein in einer nahe gelegenen Gastronomie ist er – sofern es die Coronasituation zulässt – auch Ihr Gesprächspartner.

Atempause bei Gott

An Sonn- und Feiertagen herrscht bei Ihnen Hochkonjunktur, Sie arbeiten, um Ihren Gästen die Feiern und gepflegtes Essen so angenehm und gut wie möglich zu gestalten.

„Woran wir unser Herz hängen, das ist unser Gott“, sagt Reformator Martin Luther.
Wir sollten nicht alles dem Erfolg und dem Umsatz unterordnen, sondern uns in Einklang mit der Natur und Gott durchs Leben bewegen.

Beim Gastwirte-Gottesdienst können Sie entspannen. Bei Orgelmusik und einfühlsamen Worten finden Sie zurück auf Ihren eigenen Weg – oder erkennen entspannt, dass Sie ihn bereits beschreiten.

Anmeldung

Die Gottesdienste sind kostenfrei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Wir freuen uns auf Sie!

Pilgern auf dem Jakobsweg

– Einkehrzeit –

Bayerischer Wald

Ökumenisches Angebot

6 Tage

für Berufstätige aller Branchen

Infos und Anmeldung
Tel. 0911 43100-308
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kdg-bayern.de

Der Jakobsweg

Der Weg ist das Ziel

Zu Fuß gehen Sie auf den Spuren der Jakobspilger Teilstrecken zwischen dem grenznahen Eschlkam und Regensburg in der Oberpfalz.

„Mit den Füßen beten“, das Tempo verlangsamen, Zeit haben für sich selbst und spirituelle Erfahrungen machen – das ist unser Angebot an Sie.

Pilgerleitung

Diakon Thomas Ruthenberg vom kdg begleitet Sie auch spirituell auf Ihrem Pilgerweg durch den Bayerischen Wald.

Historischer Hintergrund

Das Grab des Apostels Jakobus in der nordspanischen Stadt Santiago de Compostela war schon vom 10. bis 15. Jahrhundert das Ziel ungezählter Pilger. Ein Netz von Jakobswegen legte sich ein halbes Jahrtausend lang über ganz Europa.

Einer dieser Pilgerwege führt auch von Prag über Regensburg nach München, Kempten und Lindau. Von dort geht es durch die Schweiz nach Frankreich und weiter durch Nordspanien bis zum Atlantik.

Leistungen

5 Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstück und Lunchpaket, Gepäcktransport, Reisebegleitung

Kosten

pauschal 450 €*
Die Unterbringung ist nur für Personen des gleichen Haushalts im Doppelzimmer möglich.

Anmeldung

bitte bis 28. Februar 2021. Die Pilgergruppe ist auf 10 Teilnehmende begrenzt.

Die Kirchen am Pilgerweg laden ein, sich Zeit zu nehmen zu Einkehr und Besichtigung.

Insgesamt sind Sie etwa 100 km zu Fuß auf den Spuren der Jakobspilger unterwegs.

Wegen häufiger Auf- und Abstiege benötigen Sie für den Pilgerweg feste Wanderschuhe (bis über die Knöchel), eine solide Kondition sowie Geduld für langsames Gehen.

Eschlkam – Regensburg

vom 12. bis 17. Juli 2021

Montag bis Samstag

Ihre Pilgerreise durch Ostbayern führt Sie von dem beschaulichen Neuaign an der Grenze zu Tschechien nach Eschlkam, über den Hohen Bogen im Bayerischen Wald und auf den Wellen der Donau nach Regensburg…

Die Etappen:

1. Tag	Neuaign – Neukirchen/Hl. Blut	16 km
2. Tag	Neukirchen/Hl. Blut – Bad Kötzting	19 km
3. Tag	Bad Kötzting – Rattenberg	17 km
4. Tag	Rattenberg – Haunkenzell	17 km
5. Tag	Haunkenzell – Wörth a. d. Donau	25 km
6. Tag	Wörth an der Donau – Regensburg (Schifffahrt)	

„Ultreia!“ Der alte Pilgergruß bedeutet etwa: „Vorwärts, geh über dich hinaus!“

In einem lateinischen Pilgerlied findet er sich wieder: „Deus, adjuva nos“ fügt die Bitte „Gott, hilf uns“ mit an.

Überblick zum Kursprogramm 2021

Allgemeine Infos

Wer ist der Veranstalter kdg? 2
Referenten und Kursleiter 3
Online-Angebote für alle 4-5

Ausbilden. Ausbilder-Vorbereitung

- Ausbildung der Ausbilder online 6-11
- Ausbildungsbotschafter 12
- kdg – für Sie da! 13

Lernen. Azubi-Vorbereitung

- Azubi.AG Plus online in Theorie und Fachpraxis 14-21
- Fit für die Prüfung online anhand von IHK-Prüfungsaufgaben 22-25

Coachen. Beratung. Training. Netzwerk

- Azubis: Gastorientiertes Gespräch 26-27
- AusbilderBlick: Kollegiale Beratung 28-29
- Coaching-Angebote an Betriebe 30-31

Sinnsuchen. Beten. Singen. Gehen

- Gastwirte-Gottesdienste 32-33
- Pilgern auf dem Jakobsweg von Eschlkam nach Regensburg 34-37

Informationen zur Anmeldung

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter kda-bayern.de/agb.
Bei Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung, die Rechnung erst kurz vor Kursbeginn.

Veranstalter

kdg – Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe
Gudrunstraße 33, 90459 Nürnberg

Tel. 0911 43 100-308
Fax 0911 43 100-299
E-Mail an kdgbuero@kda-bayern.de
www.kda-bayern.de

Gefördert von der Evangelischen Erwachsenenbildung:

Arbeitsgemeinschaft für
Evangelische Erwachsenenbildung
in Bayern e.V.

An die Kurse des kdg wurde das Qualitäts-Gütesiegel QVB A vergeben:

QVB zertifiziert Stufe A

Impressum

Herausgeber des Kursprogramms 2021:
kda – Kirchlicher Dienst in der Arbeitswelt
der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern
V.i.S.d.P. Dr. Johannes Rehm
Gudrunstraße 33, 90459 Nürnberg
Tel. 0911 43 100-227, www.kda-bayern.de

© 2020, Nürnberg. Alle Rechte vorbehalten.

Fotografische Beiträge von Dr. Sabine Weingärtner (S. 3b), Leopoldo Ceballos (S. 35b), Margot Dott (S. 3a), Dorothée Krätzer (S. 1a), Wolfgang Noack (S. 1b, 13a+c), Andreas Steidel (S. 2), René Steigner (S. 32), Marion Tornow (S. 3c), DEHOGA Bayern (S. 12), pixabay (S. 26, 28). Alle weiteren Fotos sind von Thomas Ruthenberg.

Konzeption: Thomas Ruthenberg
Gestaltung und Satz: Kraus PrePrint, Landsberg am Lech

kdg

Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe —

gerne unterstützend an Ihrer Seite beim

Ausbilden

Lernen

Coachen

Sinnsuchen