



## Hotel & Gast

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Hotel & Gast

*Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz*

**Hotel & Gast** Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz

 [Download Hotel & Gast ...pdf](#)

 [Online lesen Hotel & Gast ...pdf](#)

## **Downloaden und kostenlos lesen Hotel & Gast Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz**

---

738 Seiten

### **Kurzbeschreibung**

Medienpaket für die Ausbildung zur Hotelfachfrau/zum Hotelfachmann. Das bewährte Lehrbuch ist nach Lernfeldern gegliedert und enthält alle Themen für die dreijährige Ausbildungszeit. Seine Neuauflage bietet ein modernes Layout, das die fachliche Wissensvermittlung durch viele Fotos und Grafiken, tabellarische Übersichten sowie Ablauf-Darstellungen unterstützt, - umfassend überarbeitete und erweiterte Inhalte inkl. gut aufbereiteter Zusatzinformationen- aktuelles Bildmaterial, - neue Autoren, die ihre Erfahrungen aus Praxis und Lehre einbringen. Beibehalten wurde das multimediale Konzept dieses Titels, welches eine verständliche Darstellung der Fachinhalte mit der Vermittlung von Methodenkompetenz sowie Praxistipps verknüpft. Die dem Buch beigelegte CD enthält die Abbildungen und Tabellen des Buches, ein elektronisches Wörterbuch und relevante Gesetzestexte. Sie ist zur Verwendung am Whiteboard geeignet. Apps zur Prüfungsvorbereitung und für Rezepte sind in Vorbereitung. Die bucheigene Internetseite <http://www.hotel-und-gast.de> ergänzt den didaktischen Verbund und dient Auszubildenden, Auszubildenden und Lehrkräften als umfassende Informationsplattform mit regelmäßig aktualisierten Materialien Über den Autor und weitere Mitwirkende

Anton Beer, geboren 1965, ist gelernter Kaufmann für Groß- und Außenhandel. Seit der gymnasialen Kollegstufe arbeitet er als selbstständiger Unternehmer, zunächst im Veranstaltungsmanagement, seit 1991 als Franchisenehmer in der Systemgastronomie. Er betrieb zunächst McDonald's-Restaurants in Schwandorf, Selb und Hof. Seit 2013 führt Anton Beer die McDonald's-Restaurants in Füssen, Fischen, Sonthofen und Kempten. Zu seinen Auszeichnungen gehören u. a. der QSS-Award (beste Qualität, Service, Sauberkeit), der LSM-Award (bestes lokales Marketing), der Crew-Trainings-Award und der People-Award für die beste Ausbildung bzw. Personalarbeit eines McDonald's-Restaurants in Deutschland. 2001 wurde er als einer der hundert engagiertesten Franchisenehmer weltweit in den Century Club aufgenommen. Seit 1987 ist der Systemgastronom Mitglied diverser Prüfungsausschüsse der IHK, aktuell im Prüfungsausschuss der IHK Würzburg-Schweinfurt. Seit der Anerkennung des Ausbildungsberufs Fachmann/Fachfrau für die Systemgastronomie bildet Anton Beer in den eigenen Betrieben aus. Seit 2013 ist er als Autor in unseren gastgewerblichen Schulbüchern dabei: Hotel & Gast, Restaurant & Gast, Fachkraft & Gast mit Systemgastronomie, Systemgastronomie & Gast.

Hermann Grüner, geboren 1939, kam über das Studium der Ernährungswissenschaft zum Lehrberuf Koch. Von 1964 bis 2002 unterrichtete er angehende Köchinnen und Köche an der Staatlichen Berufsschule Garmisch-Partenkirchen, zuletzt als Studiendirektor. Bereits während der Ausbildung und auch später hielt er engen Kontakt zur Praxis durch Tätigkeiten in der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und auf einem Luxusschiff. Seit 1971 arbeitet er am "Jungen Koch" mit, seit 1993 ist er Herausgeber.

Thomas Kessler, geboren 1948, ist gelernter Restaurantfachmann. Auslandserfahrung sammelte er von 1968 bis 1972 in den Hotels Ritz und Plaza Athenée in Paris, Frankreich. Von 1972 bis 1974 folgte ein Studium an der Hotelfachschule Heidelberg mit dem Abschluss "Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt".

Managementenerfahrung gewann er bei seinen Tätigkeiten als Direktionsassistent in der deutschen First-Class-Hotellerie und bei einem britischen Hotelkonzern in Bristol, England. In den Jahren 1976 bis 1981 arbeitete Thomas Kessler als Hoteldirektor im Hotel Wastlsäge, Bischofsmais, und im Hotel Kurfürstliches Amtshaus, Daun in der Vulkaneifel. Es folgte ein Ruf an die Staatliche Hotelberufsschule Viechtach, Bayerischer Wald, wo er von 1981 bis 2012 als Fachlehrer tätig war. Seit 1977 ist er Mitglied gastgewerblicher Prüfungsausschüsse im IHK-Bezirk Niederbayern, Passau. Seit 1985 wirkt er bei mehreren gastgewerblichen Fachbüchern und Schulbüchern als Autor mit.

Conrad Krödel, geboren 1978, ist Fachmann für Systemgastronomie, Studienrat und Informatiker. Auf die Ausbildung zum Systemgastronomen folgte Berufserfahrung bei McDonald's und Kentucky Fried Chicken. Nach den parallel absolvierten Studiengängen zur Beruflichen Informatik (TU Hamburg) und zum Lehramt in Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (Universität Hamburg) ist Conrad Krödel seit 2005 an der Berufsschule in Elmshorn tätig. Mitarbeit in Prüfungsausschüssen, Tätigkeiten in Wettbewerben (u. a. Jury-Mitglied beim Nationalen Azubi-Award) sowie Aufbau und Pflege mehrerer berufsbezogener Websites (u. a. [www.systemgastronomie-online.de](http://www.systemgastronomie-online.de)) zeigen sein großes Engagement für die Gastronomie allgemein und die Systemgastronomie im Besonderen.

Reinhold Metz, geboren 1939, ist gelernter Konditor, Koch und Kellner. Er sammelte Berufserfahrung in den USA, in Ungarn, Tschechien, der Schweiz, in Österreich, Dänemark, Japan und Australien. Sieben Jahre war er als Küchenchef und selbstständiger Hotelier tätig. Über 30 Jahre unterrichtete er als Fachlehrer an der Staatlichen Berufsschule für das Gastgewerbe in Bad Wörishofen. 1975 gewann er die "Goldene Kochmütze". Im In- und Ausland gewann er zahlreiche Goldmedaillen bei internationalen Kochkunst-Ausstellungen. Von 1976 bis 1980 war er Mitglied der Deutschen Köche-Nationalmannschaft des Verbandes der Köche Deutschlands e. V. Von 2001 bis 2005 fungierte er dort als Präsident. Er ist Organisator des internationalen Sebastian-Kneipp-Pokals, einem Kochwettbewerb für Auszubildende und Jungköche in der Diätetik und Kontinentaldirektor Europa des World Association of Chefs' Societies.

Download and Read Online Hotel & Gast Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz #9Z7M1FXyawR

Lesen Sie Hotel & Gast von Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz für online ebookHotel & Gast von Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Hotel & Gast von Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz Bücher online zu lesen.Online Hotel & Gast von Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz ebook PDF herunterladenHotel & Gast von Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz DocHotel & Gast von Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz MobipocketHotel & Gast von Anton Beer, Hermann Grüner, Thomas Kessler, Conrad Krödel, Reinhold Metz EPub