

Rechnungswesen und Steuern, Business Xpert

Geprüfte Fachkraft vhs Finanzbuchführung

Xpert Business - Berufliche Weiterbildung mit bundesweit anerkannten Abschlüssen

Xpert Business ist das bundeseinheitliche Kurs- und Zertifikatssystem für die kaufmännische Weiterbildung an Volkshochschulen.

Xpert Business-Kurse vermitteln fundierte kaufmännische und betriebswirtschaftliche Kompetenzen vom Einstieg bis zum Hochschulniveau.

In überschaubaren Kursbausteinen werden Sie Schritt für Schritt zu anerkannten Fachkraft- und Buchhalter-Abschlüssen geführt. Jeder Baustein kann mit einer Prüfung abgeschlossen werden. So sichern Sie Ihren persönlichen Bildungserfolg kleinschrittig und unwiderruflich. Und das Beste: Einen abgeschlossenen Kursbaustein können Sie sogar in mehrere Abschlüsse einbringen.

- Alle Kursmodule mit Stundenzahlen und Lernzielkatalogen finden Sie auf der Xpert-Business-Webseite (<http://www.xpert-business.eu/kursuebersicht.html>).
- Alle Kursmodule werden als Webinare angeboten. Ihr Vorteil: Absolute Durchführungsgarantie!

Credit-Points fürs Studium

An vielen Hochschulstandorten und Kammern werden für Xpert Business-Abschlüsse wertvolle Credit-Points für das Studium angerechnet

So zum Beispiel an 31 Standorten der FOM-Hochschule, mehreren Handwerkskammern und bundesweit an der Euro-Fernhochschule.

Genaue Informationen über Hochschul- und Kammer-Anerkennungen und Credit-Points erhalten Sie auf der Xpert Business-Webseite (<http://www.xpert-business.eu/hochschule>).

Was ist ein Webseminar bzw. Online-Seminar?

- Im Xpert Business LernNetz lernen Sie im Live-Webseminar mit einem*r erfahrenen Online-Kursleiter*in.
- An den Live-Webseminaren können Sie von zu Hause aus teilnehmen.
- Ein Live-Webseminar ist ein Seminar, das über das Internet gehalten wird und bei dem Sie live mit einem Kursleitenden verbunden sind, der einen Vortrag hält, Übungsaufgaben stellt oder Praxisfälle demonstriert. Über einen Chat haben Sie die Möglichkeit, Ihre Fragen an den Kursleitenden zu richten. Zudem wird das Webseminar aufgezeichnet und dient so als Grundlage für die Vor- und Nachbereitung von Kurssequenzen.

Hier können Sie sich ein Live-Webinar in einer Demo-Version anschauen: <http://xpert-business-lernnetz.de/infovideo/aktuell>.

Xpert Prüfungen

- Das Xpert Business Zertifikat erhalten Sie nach einer Prüfung über 180 Minuten.
Für Prüfung und Xpert Business Zertifikat fallen zusätzliche Gebühren von 75 Euro an.

Alle erreichbaren Xpert Business Abschlüsse finden Sie auf www.xpert-business.eu.

Veranstaltung "Vegetarisch mit Power: Proteinreich und vegetarisch kochen" (Nr. EA30501) wurde in den Warenkorb gelegt.

Seite 1 von 1

241EA30504: Männerkochkurs "Txoko"

Der Name "Txoko" leitet sich von den gastronomischen Bruderschaften baskischer Männer ab, die sich dem Erhalt der guten traditionellen Küche verschrieben haben. Auf dieser Grundlage erlernen Sie in diesem Kurs die Zusammenstellung und fachgerechte Zubereitung besonderer Gerichte. Es wird saisonal und - wenn möglich - mit regionalen Lebensmitteln gekocht.

Die erprobten Rezepte stehen den Teilnehmern zur Verfügung und sollen zum Nachkochen zu Hause anregen. Gute Kenntnisse im Kochen sind Voraussetzung.

Die Lebensmittelkosten werden unter den Teilnehmenden geteilt.

Beginndatum: Freitag, 09.02.2024, 17.30 Uhr

Rahn Rainer, Lehrmann Jörg

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30541: Kochen auf Spanisch - Da órdenes o instrucciones

Dieser Kurs ist eine Kombination aus Kochkurs und Spanischunterricht.

Dabei lernen Sie Vokabeln, Ausdrücke, Anweisungen sowie Zutaten und Konversation in Bezug auf lateinamerikanisches Essen. Einen Schwerpunkt bildet die Form des spanischen Imperativs, die in Kochrezepten häufig vorkommt.

Es werden neue Rezepte vorgestellt.

Das Sprachniveau entspricht A2 nach dem Europäischen Referenzrahmen, was bedeutet: "ich kann mich in einfachen Situationen verständigen, wenn es um vertraute Themen geht".

Beginndatum: Samstag, 04.05.2024, 10.30 Uhr

Schmitt Carolina

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30531: Mein liebstes koreanisches Abendessen: Das Sojabohnen-Gericht Bapsang (vegan)

Wie sieht eine traditionelle Mahlzeit in Korea aus? Die koreanische Mahlzeit zeichnet sich durch Portionen von Bap (gekochtem Reis), Guk (einer Suppe) und verschiedenen Banchan (Beilagen) auf einem Tisch (Sang) aus. Diese Anordnung von Tellern und Gerichten wird als Bapsang bezeichnet.

Es beinhaltet einen hohen Anteil an Gemüse, einen mäßigen bis hohen Teil an Proteinen (Hülsenfrüchten, Fisch und wenig rotes Fleisch) und entspricht damit den Empfehlungen der Planetary Health Diet. Wir bereiten heute eine vegane Variante von Bapsang vor mit Reis, Sojabohnensprossen Suppe (Kongnamul Guk), geschmortem Tofu (Dubu Jorim), Sojabohnensprossen-Beilage (Kongnamul Muchim), saisonalem Gemüse (Namul), und mit einem ein koreanischen Schnittlauch-Pfannkuchen (Buchu Jeon) zu. Außerdem lernen wir die wichtigsten koreanischen Zutaten kennen und Yangnyum-Jang (eine typische Sauce).

Kurssprachen sind Deutsch und Englisch.

Bitte melden Sie sich spätestens drei Werktage vor dem Kursstart an, damit die Kursleitung die Zutaten in der richtigen Menge besorgen kann.

Beginndatum: Donnerstag, 16.05.2024, 17.30 Uhr

Park Sungsook

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30501: Vegetarisch mit Power: Proteinreich und vegetarisch kochen

Proteine sind ein wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. Dabei ist es für viele Menschen oftmals überraschend, wie leicht es ist, ein proteinreiches Essen ohne eine Fleischquelle zu gestalten. Mit sorgfältig verarbeiteten vegetarischen Zutaten wird Ihnen die Kursleiterin zeigen, wie man vollwertige Gerichte zubereitet, die nicht nur schmackhaft sind, sondern auch den Körper mit wichtigen Nährstoffen versorgen. Dabei ist nicht nur das oftmals bekannte Soja ein Proteinlieferant, auch Hülsenfrüchte sind wahre Protein-Kraftpakete ebenso wie einige andere spannende pflanzliche Quellen.

Bianka Velte ist Ernährungswissenschaftlerin (B. Sc.) und Ernährungsberaterin.

Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, wenn Sie vegan essen möchte, damit die Kursleiterin die entsprechenden Zutaten dabei hat.

Anmeldeschluss: 3 Tage vor Kursstart

Beginndatum: Samstag, 25.05.2024, 10.00 Uhr

Velte Bianka

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30534: Japanische Küche - vegetarisch

Viele Menschen in Deutschland verstehen unter der japanischen Küche vor allem Sushi; überall sind Sushibars und japanische Restaurants entstanden.

Wenn Sie die japanische Küche von einer anderen Seite kennen lernen möchten, dann stellen wir Ihnen hier zahlreiche vielseitige und gute Gerichte vor, die sehr gesund und lecker sind. In der japanischen Küche benutzt man sehr sparsam Gewürze, vielmehr soll der Eigengeschmack der frischen Produkte möglichst deutlich erhalten bleiben. In diesem Kurs erfahren Sie Wissenswertes über landestypische Zutaten (z.B. Tofu, Algen, Gemüse, Reis), die Zubereitungsarten sowie die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Die verwendeten Gemüse, Öle und Eier sind Bio-Produkte, falls beim Einkauf verfügbar.

Bitte melden Sie sich drei Werktage vor Kursbeginn an, damit die Kursleiterin die Zutaten in der richtigen Menge besorgen kann.

Beginndatum: Mittwoch, 12.06.2024, 17.30 Uhr

Owada Kuniko

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30538: Spanische Küche

Nach den Rezepten meines Vaters bringe ich Euch bei, wie folgende Gerichte gekocht werden: Spanische Paella, selbstgemachtes Brot und Aioli, Tortillas, Patatas Bravas, Asadillo und zum krönenden Abschluss einen leckeren Nachtisch.

Das schmeckt nach Sonne, Urlaub und mediterranem Leben.

Anmeldeschluss: Montag vor dem Kurs

Beginndatum: Samstag, 15.06.2024, 11.00 Uhr

Bonelli Manuela

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30528: Teeseminar: Einführung in die japanische Teezeremonie

Die japanische Teespezialistin Mayumi Inayama-Thenent lädt Sie ein zu einer japanischen Teeparty. In diesem Kurs tauchen Sie ein in die Welt der traditionellen Teezeremonie - die Kunst des "Cha No Yu". "Cha No Yu", die japanische Teezeremonie ist ein Gesamtkunstwerk.

Zuerst sind Sie Gast einer solchen Teezeremonie und genießen feinen Matcha-Tee mit einer kleinen japanischen Süßigkeit. Anschließend lernen Sie selbst die Zubereitung von Matcha-Tee.

.

Beginndatum: Samstag, 22.06.2024, 15.00 Uhr

Inayama-Thenent Mayumi

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

Seite 1 von 1