

## Projekt Weiter Bilden – Termine 2018

Diese Seminare sind für die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer des Thüringer Gastgewerbes **kostenfrei**. Es wird nur eine Tagungspauschale des jeweiligen Seminarhotels erhoben.

### Küchenpraxis Seminare

Dozent: Falko Hupel

#### **Klassische, saisonale Beilagen**

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN

16.04.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt
15.05.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt
11.06.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt

Inhalte:

- zusammentragen von Ideen für Kartoffelbeilage
- Herstellung verschiedener Kartoffelbeilagen
- Alternativen zu Thüringer Klößen und deren Einsatzmöglichkeiten
- Saisonale Verwendung verschiedener Kartoffelbeilagen

#### **Frischer Fisch für Ihre Gäste- Fisch in verschiedenen Zubereitungsarten**

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN

17.04.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt
28.05.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt
18.06.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt

Inhalte:

- Warenkunde Fisch, Frische- und Qualitätsmerkmale
- Filetieren/ zerlegen von Fisch
- verschiedene Zubereitungsarten für frischen Fisch
- Beispiele für Beilagen zum Fisch

## Klassische, saisonale Desserts- selbst gemacht

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN

14.05.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt
29.05.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt
26.06.2018	DEHOGA Kompetenzzentrum	Erfurt

Inhalte:

- Zubereitung und Verkostung zahlreicher Dessertklassiker
- neue Ideen für Speisekarte
- Verwendung saisonaler Produkte für Ihre Desserts
- Optimales Handling im „a la Carte“ Geschäft

## Kommunikationsseminare

Dozentin: Diana Jäger

### Beschwerdemanagement

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN

10.04.2018	Aktiv & Vital Hotel Thüringen	Schmalkalden
15.05.2018	'Zwergschlösschen'	Gera

Inhalte:

- Ziele und Aufgaben im Beschwerdefall
- Richtiger Umgang mit Beschwerden
- Erwartungshaltung des Kunden im Beschwerdefall
- Kommunikationsregeln
- Häufige Fehler im Beschwerdegespräch
- Fallbeispiele aus der Praxis
- Praxisübung und Diskussion

### Front Office – Arbeiten am Empfang

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN

13.06.2018	Sporthotel	Mühlhausen
------------	------------	------------

Inhalte:

- Selbsterkennung und Ausstrahlung
- Gästetypen / Gästegruppen
- Grundlagen der Kommunikation / Kommunikation am Telefon
- Kundenorientierte Gesprächsführung

## Verhaltensregeln im Gastgewerbe

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN

Inhalte:

- Kundenorientierte Dienstleitung und Kommunikation
- Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes – der „Erste Eindruck“
- Kommunikationsregeln
- Zusatzverkauf, Aufbau, Gestaltung und Führung von aktiven Gesprächen mit Gästen
- Wichtige Servicegrundsätze für ein positives Serviceerlebnis

## Werbung und Verkaufsförderung

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN

17.04.2018	Hotel Haus Hainstein	Eisenach
18.06.2018	Airport Hotel	Erfurt
26.06.2018	Aktiv & Vital Hotel Thüringen	Schmalkalden
02.07.2018	'Zwergschlösschen'	Gera

Inhalte:

- Erfolgsfaktoren im Verkauf
- Wichtigsten Kommunikationstools, idealer Spracheinsatz
- Checkliste Angebotsoptimierung
- 5 Schritte des Verkaufsprozesses
- Aufbau und Strategie eines Verkaufsgesprächs – Absprachen mit Gästen

Dozentin: Juliane Weber

## Sicher umgehen mit Stress (1-2 oder 3-Tages-Seminar)

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN (Zielgruppe: Köchin / Koch, Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann, Hotelfachfrau / Hotelfachmann)

11.04.2018	Radisson	Erfurt
18.04.2018, 19.04.2018	'Zwergschlösschen'	Gera
23.05.2018	Hotel 'Keppler's Ecke'	Wingerode / Eichsfeld

Inhalte:

- Zeitmanagement: Vorbereitung ist die Hälfte von Erfolg
- Prioritäten setzen
- Effektive Planung des Arbeitstages
- Psychische Belastungsfaktoren in der Gastronomie
- Stressvorbeugung
- Lebensqualität in Einklang mit der Arbeit
- Eigene Ziele und Motivation

## Zeitmanagement

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN (Zielgruppe: Köchin / Koch, Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann, Hotelfachfrau / Hotelfachmann)

07.05.2018	Airport Hotel	Erfurt
------------	---------------	--------

## Housekeeping

Dozentin: Christina Rudow

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN (Zielgruppe: Mitarbeiter im Hotel)

23.04.2018	FAIR RESORT	Jena
04.06.2018	Airport Hotel	Erfurt

Inhalte:

- Erarbeitung von Qualitätsstandards
- Qualitätsverbesserung/-erhaltung
- Optimierung von Arbeitsabläufen
- Teamarbeit und Strategien zu gelungener Zusammenarbeit
- Entwicklung von Checklisten/Leistungsverzeichnissen zur Regelung betrieblicher Arbeitsabläufe
- Diskussionen und praxisnahe Übungen

## Servicepraxis im Gastgewerbe

Dozent: Johannes Schlink

Von 9:00 bis 16:00 Uhr

24.04.2018	Aktiv & Vital Hotel Thüringen	Schmalkalden
07.05.2018	Hotel Haus Hainstein	Eisenach
22.05.2018	Sporthotel	Mühlhausen

Inhalte:

- Grundregeln des Service
- Menükunde
- Tragetechniken
- Fachliches Eindecken und Tischwäsche
- Serviettenbrechen
- Diskussion und praxisnahe Übung

Ansprechpartnerinnen:

Ekaterina Weise

[ekaterina.weise@dehoga-thueringen.de](mailto:ekaterina.weise@dehoga-thueringen.de)

Tel.: 0361 / 42074-17

Christin Ellinger

[christin.ellinger@dehoga-thueringen.de](mailto:christin.ellinger@dehoga-thueringen.de)

Tel.: 0361 / 42074-52