

Projekt Weiter Bilden – Termine 2018 (1. Quartal)

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

Kommunikationsseminare

Dozentin: Diana Jäger

Beschwerdemanagement

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

15.01.2018	Airport Hotel	Erfurt
16.01.2018	Airport Hotel	Erfurt
30.01.2018	Best Western Hotel	Erfurt – Apfelstädt
12.02.2018	Spa & Golf Resort Weimarer Land	Blankenhain
22.02.2018	Spa & Golf Resort Weimarer Land	Blankenhain
12.03.2018	Hotel 'Keppler's Ecke'	Wingerode / Eichsfeld
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

Kommunikation & Verkauf (2-Tages-Seminar)

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

13.03.2018 – 14.03.2018	Radisson Blu Hotel	Erfurt
----------------------------	--------------------	--------

Inhalte:

- 1 Tag wichtige Kommunikationsregeln, visualisieren, präsentieren, moderieren, effiziente Besprechungen organisieren und leiten
- 2 Tage- Das Überzeugende Angebot, erfolgreich verkaufen und verhandeln

Front Office – Arbeiten am Empfang

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

19.03.2018	Spa & Golf Resort Weimarer Land	Blankenhain
21.03.2018	Radisson Blu Hotel	Erfurt
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

06.02.2018	Fair Resort	Jena
13.02.2018	Panoramahotel & Restaurant am Marienurm	Rudolstadt

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

07.02.2018	Dorint Am Goethepark	Weimar
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)

21.02.2018, 27.02.2018, 28.02.2018	Radisson Blu Hotel	Erfurt
07.03.2018, 13.03.2018, 14.03.2018	Ringberg Hotel Suhl	Suhl
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
------------	---------------	--------

Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelkennzeichnungsseminare

Dozent: Mike Zeunert

Allergene Stoffe & Zusatzstoffe – der Umgang in der Praxis

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 25 TN

22.01.2018	Ringberg Hotel	Suhl
23.01.2018	Hotel 'Keppler's Ecke'	Wingerode
29.01.2018	Panoramahotel & Restaurant 'Am Marienurm'	Rudolstadt
26.02.2018	Fair Resort	Jena
05.03.2018	Hotel Haus Hainstein	Eisenach
12.03.2018	Airport Hotel	Erfurt
19.03.2018	Aktiv & Vital Hotel Thüringen	Schmalkalden

Inhalte:

- Berufsbezogenen gewerbe- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- was sind Allergene, die 14 Hauptallergene
- Kennzeichnungsvorschriften: Kennzeichnung von Allergenen Stoffen und Zusatzstoffen
- Erhaltung von Lebensmitteln, staatliche Regelungen im Verkehr mit Lebensmittel

Lebensmittelhygiene – HACCP & Infektionsschutzgesetz

Von 9:00 bis 16:00 Uhr, max. 25 TN

26.03.2018	Hotel Haus Hainstein	Eisenach
27.03.2018	Dorint Am Goethepark	Weimar
16.04.2018	Sporthotel	Mühlhausen

Inhalte:

- HACCP-Konzept, Hygieneanforderungen und die entsprechenden Arbeitsmittel zur Umsetzung in gastgewerblichen Betrieben
- Rechtsvorschriften
- Hygienestandards und-kontrollen, Organisationshilfen
- Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene in Betriebsschulungen
- Hygienische Anforderungen an den Arbeitsplatz

Housekeeping

Dozentin: Christina Rudow

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

15.01.2018	Leonardo Hotel	Weimar
22.01.2018	Radisson Blu Hotel	Erfurt
05.02.2018	Aktiv & Vital Hotel Thüringen	Schmalkalden
12.02.2018	'Zwergschlösschen'	Gera
12.03.2018	Glockenhof	Eisenach
19.03.2018	Ringberg Hotel	Suhl
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

15.01.2018	Fair Resort	Jena
13.02.2018	Dorint Am Goethepark	Weimar
19.02.2018	'Zwergschlösschen'	Gera
26.02.2018	Hotel 'Keppler's Ecke'	Wingerode
06.03.2018	Ringberg Hotel	Suhl
13.03.2018	Airport Hotel	Erfurt
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

Tel.: 0361 / 42074-17

Christin Ellinger

christin.ellinger@dehoga-thueringen.de

Tel.: 0361 / 42074-52