

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 Hupe!

Klassische, saisonale Beilagen

Von 10:00 bis 17:00 Uhr, max. 15 TN

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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 10:00 bis 17:00 Uhr, max. 15 TN

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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 10:00 bis 17:00 Uhr, max. 15 TN

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

Inhalte:

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

Kommunikationsseminare

Dozent: Diana Jäger

Beschwerdemanagement

Von 09:00 bis 16:00 Uhr, max. 15 TN

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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)

03.12.2018	Fair Resort	Jena
------------	-------------	------

Inhalte:

- 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)

26.11.2018	Dorint Am Goethepark	Weimar
------------	----------------------	--------

Inhalte:

- Zeitmanagement: Vorbereitung ist die Hälfte von Erfolg
- Prioritäten setzen
- Effektive Planung des Arbeitstages
- ALPEN- Methode

Housekeeping

Dozentin: Christina Rudow

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

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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

27.11.2018	Airport Hotel	Erfurt
04.12.2018	Panoramahotel und Restaurant am Marienurm	Rudolstadt

Inhalte:

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

Lebensmittelhygiene- und

Lebensmittelkennzeichnungsseminare

Dozent: Mike Zeunert

Lebensmittelhygiene – HACCP & Infektionsschutzgesetz

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

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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

Allergene Stoffe & Zusatzstoffe – der Umgang in der Praxis

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

	Termine nach Absprache	
--	------------------------	--

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

Ansprechpartnerinnen:

Christin Ellinger

christin.ellinger@dehoga-thueringen.de

Tel.: 0361 / 42074-52

Christina Spohr

christina.spohr@dehoga-thueringen.de

Tel.: 03621 / 42074-17