



**Ausbildungsbegleitendes Seminarangebot
für Auszubildende
des Hotel- und Gaststättengewerbes**

2018





Inhaltsverzeichnis

<u>Seminarthema</u>	<u>Zielgruppe</u>	<u>Seite</u>
<u>Empfehlung für das 1. Ausbildungsjahr</u>		
(1) Service 1 – Intensivtraining Service Teil 1 Wo beginnt und endet der gute Service?	FkiG, Hofa, Refa, Koch, Köchin, SyGa	3
<u>Empfehlung für das 2. Ausbildungsjahr</u>		
(2) Kompaktraining für Köche	Koch, Köchin	4 - 5
<u>Empfehlungen für das 3. Ausbildungsjahr</u>		
(3) Küche – Intensivtraining Küche	FkiG, Koch, Köchin	6
(4) Intensivtraining Hotel Moderne Hotelkorrespondenz		7
(5) Hotel – Intensivtraining Hotelfachleute Der Hotelempfang - Die Schnittstelle zum Gast genauer beleuchtet	Hofa	8 - 9
(6) Intensivtraining Restaurantfachleute Die hohe Kunst des gehobenen Hotel- und Restaurantservices	Refa	10 - 11
(7) Kompaktraining Hotelfachleute	Hofa	12
<u>Empfehlungen für alle Ausbildungsjahre</u>		
(8) Intensivtraining Wein Teil 1 Grundlagen und Service	FkiG, Hofa, Refa	13
(9) Intensivtraining Wein Teil 2 Erweiterte Grundlagen und Service	FkiG, Hofa, Refa	14
(10) Intensivtraining Getränk Kunde Die Welt der Getränke – Von Mineralwasser, über Aufgussgetränke bis zu Bier	FkiG, Hofa, Refa	15
(11) Intensivtraining Bar Teil 1 Gerührt oder geschüttelt? - Grundlagen	FkiG, Hofa, Refa	16
Anmeldeformular + AGB´s		17-18



Seminar 1:

Einladung zum Seminar

<i>Seminar-Nr.:</i>	s181852	
<i>Termin:</i>	19. und 20. März 2018, von 08.00 - 15.00 Uhr	
<i>Seminarort:</i>	Siegen	
<i>Zielgruppen:</i>	Fachkräfte im Gastgewerbe, Hotel- und Restaurantfachleute, Koch, Köchin, Fachmann/-frau für Systemgastronomie (jeweils 1. Ausbildungsjahr)	
<i>Inhalte:</i>	<ul style="list-style-type: none">- Vorbereitungsarbeiten im Office und Restaurant- Serviceregeln- Tisch und Tafelformen zu entsprechenden Anlässen- Servicearten und Methoden- Tragetechniken- Gedecke- Eindecken- Serviettentechnik- Getränkekunde.....	
<i>Dauer:</i>	16 Unterrichtsstunden	
<i>Seminarleitung:</i>	Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK, Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach	
<i>Entgelt:</i>	€ 30,00 (zzgl. MwSt.) [€ 35,70 inkl. MwSt.]	
<i>Anmeldeschluss:</i>	09.03.2018 (max. 12 Teilnehmer)	
<i>Ansprechpartner:</i>	IHK Siegen Herr Sven Weber	Tel. (02 71) 3302-218 Fax (02 71) 3302-44218 E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de
(organisatorisch)	bbz Siegen Frau Silke Meffert	Tel. (02 71) 890 57-19 Fax (02 71) 890 57-50 E-Mail: meffert@bbz-siegen.de



Seminar 2:

Einladung zum Seminar

Seminar-Nr.: s181853

Termin: **16. und 17. Oktober 2018,**
von 09.00 - 16.00 Uhr

Seminarort: Siegen

Zielgruppen: Köchin/Koch (2. Ausbildungsjahr)

Inhalte: **Tag 1 – Verarbeiten von pflanzlichen Rohstoffen zu Gemüse-Beilagen, eigenständigen Gerichten (Kochen mit Gemüse) und Salaten**

1. Warenkunde
 - Gemüse – Angebotsvielfalt, ernährungsphysiologische Bedeutung
 - Einkauf von Gemüse – Qualitäts- und Frischemerkmale (auch TK-Ware)
 - Lagerung von pflanzlichen Rohstoffen
 - Portionsmengen
2. Küchentechnik für den Umgang mit Gemüse und Salat (von der Artischocke bis zur Zwiebel) – Grundarbeitsschritte, Garnierungen-Tournieren, Garmethoden für Gemüse, Arbeitsgeräte)
3. Eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen (kalt – warm, Salatsoßen/Dressings, Dips, Soßen, vegetarische Küche)
4. Vor- und Zubereitung der geplanten Gerichte (Warenanforderung, Ablaufplanung)
5. Präsentation der einzelnen Gerichte, Vorstellung / Begründung der einzelnen Arbeitsschritte, Verkostung und Bewertung (Diskussionsrunde)
6. Nachbesprechung

Tag 2 – Herstellung und verkaufsfördernde Präsentation verschiedener Suppen (Die Suppenküche) und Eintöpfe

1. Warenkunde
 - Übersicht der Suppenarten und Eintopfgerichte
 - Sondergruppen (Regionalsuppen, Nationalsuppen, Spezialsuppen, kalte Suppen, Kaltschalen)
 - Portionsmengen
2. Küchenpraxis
 - Rohstoffe für die Suppen- und Eintopfherstellung
 - Behandlung der Zutaten für die Vor- und Zubereitung
 - Suppeneinlagen
3. Herstellung verschiedener Suppen und Eintöpfe (Warenanforderung, Ablaufplanung, Vor- und Zubereitung) – Die Arbeitsschritte erfolgen planmäßig nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. Die Arbeitsergebnisse werden selbständig kontrolliert und bewertet.
4. Präsentation, Verkostung und Bewertung mit Begründung der hergestellten Suppen und Eintöpfe
5. Nachbesprechung



Seminar 2: Fortsetzung

1. Kleine Warenkunde → Kartoffeln Reis, Getreide
2. Sättigungsbeilagen aus
 - Kartoffeln
 - Reis
 - Getreide
 - Angebotsformen Lagerung
3. Eigenständige Gerichte
4. Beurteilung und Begründung des ernährungsphysiologischen Werts von Sättigungsbeilagen bzw. der eigenständigen Gerichte
5. Analyse von Rezepturen Umrechnen von Rezepten, Planen der erforderlichen Arbeitsschritte zur Herstellung von Sättigungsbeilagen und Gerichten aus Pasta und Co.
6. Erstellen von Warenanforderungen für acht unterschiedliche Beilagen / Gerichte (aus vorgegebenem Warenkorb)

Zusammenstellung der Seminarpunkte nach dem Ausbildungsrahmenplan für den Ausbildungsberuf Köchin/Koch.

Dauer: 16 Unterrichtsstunden

Seminarleitung: Andreas Niebel, Berufskolleg AHS des Kreises Siegen-Wittgenstein

Entgelt: € 30,00 + € 15,00 Material (zzgl. MwSt.) [€ 53,55 inkl. MwSt.]

Anmeldeschluss: 06.10.2018 (max. 12 Teilnehmer)

Ansprechpartner: IHK Siegen
Herr Sven Weber
Tel. (02 71) 3302-218
Fax (02 71) 3302-44218
E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de

(organisatorisch) bbz Siegen
Frau Silke Meffert
Tel. (02 71) 890 57-19
Fax (02 71) 890 57-50
E-Mail: meffert@bbz-siegen.de

Berufsbildungszentrum (bbz) der IHK • Birlenbacher Hütte 10 • 57078 Siegen
Internet: <http://www.bbz-siegen.de> • Telefon (02 71) 89057-0



Seminar 3:

Einladung zum Seminar

<i>Seminar-Nr.:</i>	s181854	
<i>Termin:</i>	4. und 5. April 2018, von 09.00 - 16.00 Uhr	
<i>Seminarort:</i>	Siegen	
<i>Zielgruppen:</i>	Fachkräfte im Gastgewerbe (Praxisschwerpunkt Küche), Koch, Köchin (jeweils 3. Ausbildungsjahr)	
<i>Inhalte:</i>	<ul style="list-style-type: none">- Herstellung von Fonds, Suppen und Soßen und der Ableitungen- Kleine Gerichte der kalten und warmen Küche- Warenkunde- Thermische Speisenzubereitung (Garmethoden)- Herstellen von verschiedenen Suppeneinlagen- Produktpräsentation.....	
<i>Dauer:</i>	16 Unterrichtsstunden	
<i>Seminarleitung:</i>	Andreas Niebel, Berufskolleg AHS des Kreises Siegen-Wittgenstein	
<i>Entgelt:</i>	€ 30,00 + € 15,00 Material (zzgl. MwSt.) [€ 53,55 inkl. MwSt.]	
<i>Anmeldeschluss:</i>	25.03.2018 (max. 12 Teilnehmer)	
<i>Ansprechpartner:</i>	IHK Siegen Herr Sven Weber	Tel. (02 71) 3302-218 Fax (02 71) 3302-44218 E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de
(organisatorisch)	bbz Siegen Frau Silke Meffert	Tel. (02 71) 890 57-19 Fax (02 71) 890 57-50 E-Mail: meffert@bbz-siegen.de



Seminar 4:

Einladung zum Seminar

<i>Seminar-Nr.:</i>	s181855		
<i>Termin:</i>	4. und 5. April 2018, von 08.00 - 15.00 Uhr		
<i>Seminarort:</i>	Siegen		
<i>Zielgruppen:</i>	Hotelfachleute (jeweils 3. Ausbildungsjahr)		
<i>Beschreibung:</i>	Der fachlich korrekte Aufbau, sowie die Gestaltung verschiedener Briefe werden den Auszubildenden aufgezeigt. Ebenso wird der sprachliche Ausdruck moderner Hotelkorrespondenz und überzeugender, gästeorientierter Inhalt erläutert und trainiert. Die zweitägige Intensivschulung macht Sie unter anderem fit für Geschäftsbriefe nach DIN 5008 A1.		
<i>Inhalte:</i>	<ul style="list-style-type: none">- Prospektbegleitbrief - immer aktuell und informativ- Der Brief als Visitenkarte Ihres Hauses- Werbewirksamer Aufbau von Briefen und Gestaltungsmöglichkeiten zur Optimierung- Wichtiges zur Textgestaltung- Gastorientierte Texte - die Bedürfnisse kennen- Werbebrief effektiv und nutzenbringend erstellen- Professioneller Aufbau und Inhalte einer Reservierungsbestätigung- Anfrage kompetent beantworten- No-Show Rechnungen- Rechnungen- etc.		
<i>Dauer:</i>	16 Unterrichtsstunden		
<i>Seminarleitung:</i>	Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK, Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach		
<i>Entgelt:</i>	€ 30,00 (zzgl. MwSt.) [€ 35,70 inkl. MwSt.]		
<i>Anmeldeschluss:</i>	25.03.2018 (max. 10 Teilnehmer)		
<i>Ansprechpartner:</i>	IHK Siegen Herr Sven Weber	Tel. Fax E-Mail:	(02 71) 3302-218 (02 71) 3302-44218 sven.weber@siegen.ihk.de
(organisatorisch)	bbz Siegen Frau Silke Meffert	Tel. Fax E-Mail:	(02 71) 890 57-19 (02 71) 890 57-50 meffert@bbz-siegen.de



Seminar 5:

Einladung zum Seminar

Seminar-Nr.: s181856

Termin: **9. April und 4. Juni 2018,**
von 08.00 - 15.00 Uhr

Seminarort: Siegen

Zielgruppen: Hotelfachleute
(jeweils 3. Ausbildungsjahr)

Beschreibung: Ihr Auftreten, Ihre Ausstrahlung, sowie Ihr Know-how am Hotelempfang, sind entscheidende Faktoren des ersten Eindrucks. Jeder Gast nimmt – bewusst und unbewusst – viel mehr an Ihnen wahr, als Sie vielleicht glauben. Er bemerkt auch kleinste Unzulänglichkeiten in Ihrem Erscheinungsbild, achtet auf Ihre Körperhaltung, Ihre Sprache, Ihren Tonfall und vieles mehr.

Mitunter werden perfekte Umgangsformen als “alte Schule” bezeichnet. Dabei sind Sie auch heute noch sehr wichtig. Erst wenn Sie die Regeln des modernen Business-Knigge kennen, sind Sie in der Lage diese auch angemessen anzuwenden.

Inhalte: Die konkreten Schwerpunkte dieses Seminars werden auf 2 Tage aufgeteilt (Abweichungen der Inhalte können möglich sein):

1. Tag

- Allgemeine Anforderungen an Empfangsmitarbeiter / Allgemeines am Empfang
- Organisation-, Informations- und Kommunikationsmittel
- Der erste Eindruck (Auftreten, Ausstrahlung, Begrüßung)
- Perfekte Umgangsformen im Umgang mit dem Gast
- Tadelloses Erscheinungsbild
- Die Geheimnisse der Körpersprache
- Sprechtechnik – Artikulation, Tempo, Modulation, Pausen
- Praktische Übungen werden zu den entsprechenden Themen durchgeführt

2. Tag

- Erfolgreiches Telefonverhalten (Reservierungsannahme, Empfehlungen am Telefon, Buchungen erzielen, Zusatzverkauf ...)
- Aktives Beziehungsmanagement mit dem Gast
- Gästebegeisterung beim Check-in und beim Check-out
- Wirkungsvolles Beschwerdemanagement
- Praktische Übungen werden zu den entsprechenden Themen durchgeführt
- etc.



Intensivtraining Hotelfachleute – Der Hotelempfang – Die Schnittstelle zum Gast genauer beleuchtet



Seminar 5:

Dauer: 16 Unterrichtsstunden

Seminarleitung: Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK,
Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach

Entgelt: € 30,00 (zzgl. MwSt.) [€ 35,70 inkl. MwSt.]

Anmeldeschluss: 30.03.2018 (max. 12 Teilnehmer)

Ansprechpartner: IHK Siegen
Herr Sven Weber
Tel. (02 71) 3302-218
Fax (02 71) 3302-44218
E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de

(organisatorisch) bbz Siegen
Frau Silke Meffert
Tel. (02 71) 890 57-19
Fax (02 71) 890 57-50
E-Mail: meffert@bbz-siegen.de

Berufsbildungszentrum (bbz) der IHK • Birlenbacher Hütte 10 • 57078 Siegen
Internet: <http://www.bbz-siegen.de> • Telefon (02 71) 89057-0



Seminar 6:

Einladung zum Seminar

Seminar-Nr.: s181857

Termin: **10. April und 12. Juni 2018,**
von 08.00 - 15.00 Uhr

Seminarort: Siegen

Zielgruppen: Restaurantfachleute
(jeweils 3. Ausbildungsjahr)

Beschreibung: Eindecken mit Fachwissen, sowie mit Stil Speisen und Getränke servieren und effektiv die Speisen am Tisch final zubereiten - faszinieren Sie die Gäste Ihres Restaurants nicht nur mit einer besonderen Atmosphäre, sondern begeistern Sie Ihre Gäste mit der Kunst des guten Servierens.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie die richtigen Angebote auswählen, Ihr Können am Tisch geschickt inszenieren und den Aufenthalt für den Gast zum Erlebnis machen. Begeistern Sie mit Feuer und Flamme, großen Messern und Geschick beim Schneiden und Auflegen. So wird aus einem Essen ein Event, das im Gedächtnis bleibt.

Inhalte: Die konkreten Schwerpunkte dieses Seminars werden auf 2 Tage aufgeteilt (Abweichungen der Inhalte können möglich sein):

1. Tag

- Allgemeine Anforderungen an Servicemitarbeiter, sowie Allgemeines rund ums Restaurant
- Grundtechniken
- Der erste Eindruck (Auftreten, Ausstrahlung, Begrüßung)
- Perfekte Umgangsformen im Umgang mit dem Gast
- Tadelloses Erscheinungsbild
- Überzeugendes Auftreten und Kommunikation mit den Gästen
- Tafeln und Tische für verschiedene Anlässe
- Praktische Übungen werden zu den entsprechenden Themen durchgeführt

2. Tag

- Vorbereitung und Durchführung von Festlichkeiten und Veranstaltungen
- Schrittfolge der Planung/Organisation, Durchführung und Kontrolle
- Erarbeitung von Ablaufplänen
- Erarbeitung von Ablaufplänen und Checklisten
- Professionelles Filetieren von Platt- und Rundfischen
- Tranchieren verschiedener Fleischteile und Geflügelarten
- Flambieren von Süßspeisen und Desserts
- Praktische Übungen werden zu den entsprechenden Themen durchgeführt
- etc.



Seminar 6:

Dauer: 16 Unterrichtsstunden

Seminarleitung: Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK,
Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach

Entgelt: € 30,00 + € 20,00 Material (zzgl. MwSt.) [€ 59,50 inkl. MwSt.]

Anmeldeschluss: 31.03.2018 (max. 8 Teilnehmer)

Ansprechpartner: IHK Siegen
Herr Sven Weber
Tel. (02 71) 3302-218
Fax (02 71) 3302-44218
E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de

(organisatorisch) bbz Siegen
Frau Silke Meffert
Tel. (02 71) 890 57-19
Fax (02 71) 890 57-50
E-Mail: meffert@bbz-siegen.de

Berufsbildungszentrum (bbz) der IHK • Birlenbacher Hütte 10 • 57078 Siegen
Internet: <http://www.bbz-siegen.de> • Telefon (02 71) 89057-0



Seminar 7:

Einladung zum Seminar

<i>Seminar-Nr.:</i>	s181951	
<i>Termin:</i>	2. bis 4. Januar 2019, von 08.00 - 15.00 Uhr	
<i>Seminarort:</i>	Siegen	
<i>Zielgruppen:</i>	Hotelfachleute (3. Ausbildungsjahr)	
<i>Beschreibung:</i>	Der persönliche Service im Hotel soll ein Erlebnis für den Gast sein. Für den Fachmann bedeutet dies, dass er fundiertes Wissen über das Hotelwesen sicher beherrscht. Zahlreiche Übungen geben dem Teilnehmer Sicherheit im Umgang mit dem Gast und dem Einsatz der elementaren Techniken. So kann er zukünftig Tätigkeiten im Hotel sicher ausführen und mit Erfolg richtig anwenden.	
<i>Inhalte:</i>	<ul style="list-style-type: none">- Anforderungen an die Persönlichkeit der Empfangsmitarbeiter- Allgemeines am Hotelempfang- Organisations-, Informations- und Kommunikationsmittel- Marketing und Arbeitsorganisation- Verkaufsförderung- Werbemittel- Erfolgskontrollen- Aktiver Verkauf am Hotelempfang und am Telefon- Gästeempfang und Beratung / Gästetypen und Gästegruppen- Gastorientierte Gespräche erfolgreich führen- Erstellung von Geschäftsbriefen nach DIN 5008 A1- Reklamationen- Erweiterte Kenntnisse der Restaurantorganisation, dazu gehört das klassische Eindecken und die Getränke- und Menükunde- Erweiterte Kenntnisse der Housekeepingorganisation- Praktische Übungen- u.v.a.m. <p>Zusammenstellung der Seminarpunkte nach dem Ausbildungsrahmenplan der Hotelfachleute</p>	
<i>Dauer:</i>	24 Unterrichtsstunden	
<i>Seminarleitung:</i>	Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK, Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach	
<i>Entgelt:</i>	€ 50,00 (zzgl. MwSt.) [€ 59,50 inkl. MwSt.]	
<i>Anmeldeschluss:</i>	20.12.2018 (max. 12 Teilnehmer)	
<i>Ansprechpartner:</i>	IHK Siegen Herr Sven Weber	Tel. (02 71) 3302-218 Fax (02 71) 3302-44218 E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de
(organisatorisch)	bbz Siegen Frau Silke Meffert	Tel. (02 71) 890 57-19 Fax (02 71) 890 57-50 E-Mail: meffert@bbz-siegen.de



Seminar 8:

Einladung zum Seminar

- Seminar-Nr.:* s181858
- Termin:* **21. März 2018,**
von 08.00 - 15.00 Uhr
- Seminarort:* Siegen
- Zielgruppen:* Fachkräfte im Gastgewerbe, Hotelfachleute, Restaurantfachleute
- Beschreibung:* In diesem Seminar erfahren Sie theoretisches Hintergrundwissen zum Wein, um diesen auch ansprechend zu empfehlen, präsentieren und verkaufen zu können. Natürlich gehört fachgerechtes Öffnen und Ausschneiden dazu. Praxisorientiert werden Ihnen die Grundlagen von Weinanbau, Rebsorten und Weinherstellung vermittelt.
- Inhalte:*
- Basiswissen Wein (Schwerpunkt Deutscher Wein)
 - Service von offenem Wein
 - Weißweinservice
 - Rotweinservice
 - etc.
- Dauer:* 8 Unterrichtsstunden
- Seminarleitung:* Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK
Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach
- Entgelt:* € 15,00 + € 15,00 Material (zzgl. MwSt.) [€ 35,70 inkl. MwSt.]
- Anmeldeschluss:* 11.03.2018 (max. 12 Teilnehmer)
- Ansprechpartner:* IHK Siegen
Herr Sven Weber
- Tel. (02 71) 3302-218
Fax (02 71) 3302-44218
E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de
- (organisatorisch) bbz Siegen
Frau Silke Meffert
- Tel. (02 71) 890 57-19
Fax (02 71) 890 57-50
E-Mail: meffert@bbz-siegen.de



Seminar 9:

Einladung zum Seminar

- Seminar-Nr.:* s181859
- Termin:* **22. März 2018,**
von 08.00 - 15.00 Uhr
- Seminarort:* Siegen
- Zielgruppen:* Fachkräfte im Gastgewerbe, Hotelfachleute, Restaurantfachleute
- Beschreibung:* In diesem Seminar erfahren Sie aufbauend auf die bereits vermittelten theoretischen Grundkenntnisse zum Wein, weitere hilfreiche und praxiserprobte Tipps um dieses bereits vorhandene Fachwissen zu festigen und zu vertiefen. Als angehender Gastroprofi erhalten Sie hierdurch noch mehr Sicherheit mit dem Umgang des interessanten Themas Wein. Natürlich gehören erweitertes Fachwissen und weitere Techniken zum fachgerechten Öffnen und Ausschneiden dazu. Praxisorientiert werden Ihnen die erweiterten Grundlagen von Weinanbau, Rebsorten und Weinherstellung vermittelt.
- Inhalte:*
- erweitertes Basiswissen Wein (Schwerpunkt Deutscher Wein)
 - Service von offenem Wein
 - Weißweinservice
 - erweiterter Rotweinservice
 - Schaumweinservice
 - Dessertweinservice
 - etc.
- Dauer:* 8 Unterrichtsstunden
- Seminarleitung:* Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK
Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach
- Entgelt:* € 15,00 + € 15,00 Material (zzgl. MwSt.) [€ 35,70 inkl. MwSt.]
- Anmeldeschluss:* 12.03.2018 (max. 12 Teilnehmer)
- Ansprechpartner:* IHK Siegen
Herr Sven Weber
- Tel. (02 71) 3302-218
Fax (02 71) 3302-44218
E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de
- (organisatorisch) bbz Siegen
Frau Silke Meffert
- Tel. (02 71) 890 57-19
Fax (02 71) 890 57-50
E-Mail: meffert@bbz-siegen.de



Seminar 10:

Einladung zum Seminar

Seminar-Nr.: s181860 oder s181861

Termin: **14. März 2018** oder **22. Oktober 2018**,
von 08.00 - 15.00 Uhr

Seminarort: Siegen

Zielgruppen: Fachkräfte im Gastgewerbe, Hotelfachleute, Restaurantfachleute

Beschreibung: In diesem Seminar erlernen Sie die erweiterten Grundlagen der Getränkekunde. Sie lernen Techniken der professionellen Handhabung in der Getränkekunde kennen. Während der praktischen Arbeit werden Sie in der Welt der Getränkekunde unterwiesen. Die eintägige Intensivschulung macht Sie fit in der Handhabung der unterschiedlichen Getränkegruppen und vermittelt darüber hinaus effektive Kniffe zum Meistern täglicher Anforderungen.

Inhalte:

- Betriebskunde
- Aufteilung der alkoholfreien Getränkegruppen
- Mineralwasser
- Säfte und Co.
- Aufteilung der Aufguss- und Heißgetränke
- Kaffee
- Tee
- Kakao
- Servierregeln
- Herstellung von Kaffeespezialitäten am Tisch
- Die Welt der Biere, die feinen Unterschiede und der Service
- etc.

Dauer: 8 Unterrichtsstunden

Seminarleitung: Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK
Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach

Entgelt: € 15,00 + € 15,00 Material (zzgl. MwSt.) [€ 35,70 inkl. MwSt.]

Anmeldeschluss: 04.03.2018 oder 12.10.2018 (max. 12 Teilnehmer)

Ansprechpartner: IHK Siegen Tel. (02 71) 3302-218
Herr Sven Weber Fax (02 71) 3302-44218
E-Mail: sven.weber@siegen.ihk.de

(organisatorisch) bbz Siegen Tel. (02 71) 890 57-19
Frau Silke Meffert Fax (02 71) 890 57-50
E-Mail: meffert@bbz-siegen.de



Seminar 11:

Einladung zum Seminar

Seminar-Nr.: s181862

Termin: **6. Juni 2018,**
von 08.00 - 15.00 Uhr

Seminarort: Siegen

Zielgruppen: Fachkräfte im Gastgewerbe, Hotelfachleute, Restaurantfachleute

Beschreibung: Vermittelt werden komprimiert und kompetent die Grundlagen der Barkunde. Neben der Spirituosen- und Getränkekunde lernen Sie ebenfalls die professionelle Handhabung der Arbeitsgeräte. Während der praktischen Arbeit werden Sie in der Schankanlagenverordnung und den Hygienerichtlinien unterwiesen. Lassen Sie sich ebenfalls in die Grundlagen der Zubereitung von klassischen und modernen Cocktails einführen. Die eintägige Intensivschulung macht Sie unter anderem fit in der Handhabung der unterschiedlichen Getränkegruppen und vermittelt darüber hinaus effektive Kniffe zum Meistern täglicher Anforderungen.

Inhalte:

- Betriebskunde
- Servierregeln
- Warenkunde
- Arbeitstechniken
- etc.

Dauer: 8 Unterrichtsstunden

Seminarleitung: Hartmut Oderbein, Betriebswirt IHK
Hotel- und Restaurantmeister, Trainer und Coach

Entgelt: € 15,00 + € 20,00 Material (zzgl. MwSt.) [€ 41,65 inkl. MwSt.]

Anmeldeschluss: 27.05.2018 (max. 12 Teilnehmer)

<i>Ansprechpartner:</i>	IHK Siegen	Tel.	(02 71) 3302-218
	Herr Sven Weber	Fax	(02 71) 3302-44218
		E-Mail:	sven.weber@siegen.ihk.de

(organisatorisch)	bbz Siegen	Tel.	(02 71) 890 57-19
	Frau Silke Meffert	Fax	(02 71) 890 57-50
		E-Mail:	meffert@bbz-siegen.de

Berufsbildungszentrum
(bbz) der IHK Siegen
Birlenbacher Hütte 10
57078 Siegen

**Berufsbildungszentrum
(bbz) der IHK Siegen**

Birlenbacher Hütte 10
57078 Siegen
☎ 0271 89057-0
☎ 0271 89057-50
✉ info@bbz-siegen.de
🌐 www.bbz-siegen.de

ANMELDUNG

Kenn-Nr.:	Lehrgangsbezeichnung:	Beginn:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Anrede: Herr Frau

Name: _____

Vorname: _____	Geburtsdatum: _____
Straße/Haus-Nr.: _____	PLZ/Ort: _____
Telefon: _____	Telefax: _____
E-Mail: _____	Mobil: _____

Firma: _____

Straße/Haus-Nr.: _____	PLZ/Ort: _____
Telefon: _____	Telefax: _____
E-Mail: _____	Mobil: _____

Ich/wir habe/n die abgedruckten Geschäftsbedingungen gelesen und bin/sind mit ihnen einverstanden.

Rechnung an Privat: Rechnung an Firma:

Ratenzahlung: ja nein
(nur bei Lastschriftmandat)

Erteilung eines SEPA-Lastschriftmandats

- (1) SEPA-Lastschriftmandat (Gläubiger-Identifikationsnummer: DE6400000000233363)
Ich/Wir ermächtige/n das bbz, Zahlungen von meinem/unserem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise/n ich/wir mein/unser Kreditinstitut an, die vom bbz auf mein/unser Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.
Hinweis: Ich kann/Wir können innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem/unserem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.
- (2) Für Lastschriftankündigungen beträgt die Vorabinformation 2 Tage
Die für SEPA-Lastschriften vorgesehene 14-tägige Vorabinformationsfrist wird hierdurch verbindlich auf 2 Tage gekürzt.

BIC:
(11 Stellen)

IBAN:
(22 Stellen)

Anmeldung von Privat

Datum: _____

Unterschrift: _____

Anmeldung von Firma

Datum: _____

Unterschrift
Firmenstempel: _____

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 - Geltung der Geschäftsbedingungen

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Qualifizierungen wie beispielsweise Lehrgänge der Aus- und Fortbildung, Seminare, die das Berufsbildungszentrum (bbz) der IHK Siegen - im Folgenden bbz genannt - durchführt. Sie liegen der gesamten Geschäftsverbindung zugrunde. Abweichungen von diesen Geschäftsbedingungen sind nur wirksam, wenn sie schriftlich vereinbart werden.

§ 2 - Anmeldung

Die Anmeldung zu einer Qualifizierung erfolgt schriftlich mittels bbz-Anmeldeformular, hilfsweise formlos schriftlich oder online. Der Vertragspartner des bbz's verpflichtet sich, die Geschäftsbedingungen anzuerkennen und - bei delegierter Teilnahme - die von ihm in die Qualifizierung entsandte Person über die Geschäftsbedingungen zu unterrichten.

§ 3 - Qualifizierungsentgelt

Für die Qualifizierung berechnet das bbz ein Qualifizierungsentgelt, das zu Beginn bzw. bei vereinbarter Ratenzahlung zu den jeweils vereinbarten Terminen fällig und zu zahlen ist. Kommt der Vertragspartner im Falle der Vereinbarung von Ratenzahlungen mit der Zahlung ganz oder teilweise länger als 14 Tage in Verzug, so wird das bis zum Vertragsende zu zahlende Restentgelt sofort in voller Höhe fällig und zahlbar. Kosten, die bei der Rückbelastung einer erteilten Einzugsermächtigung entstehen, werden dem Vertragspartner gesondert in Rechnung gestellt. Nimmt der Teilnehmer an der Qualifizierung nicht oder nur teilweise teil, so ist dies grundsätzlich ohne Einfluss auf die Verpflichtung zur Entrichtung des vereinbarten Qualifizierungsentgeltes. Im Falle des Zahlungsverzuges ist das bbz berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem jeweiligen Bundesbankdiskontsatz zu berechnen.

§ 4 - Widerrufsrecht

Der Vertragspartner kann seine unter ausschließlicher Verwendung von Fernkommunikationsmitteln abgegebene Anmeldung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen schriftlich widerrufen. Die Frist beginnt mit Eingang der Anmeldung. Es genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist unter Angabe der Qualifizierung und Nennung der Kennnummer oder des Qualifizierungsbeginns an das bbz zu richten.

§ 5 - Rücktritt

Bis zum Beginn der Qualifizierung wird dem Teilnehmer ein kostenloses Rücktrittsrecht eingeräumt. Die Erklärung des Rücktritts bedarf der Schriftform.

§ 6 - Kündigung

Der Vertrag kann beiderseits mit einer Frist von 2 Wochen zum Ende des 3., 6., 9. usw. Qualifizierungsmonats gekündigt werden. Die Kündigung hat schriftlich zu erfolgen. Die Dozenten sind nicht zur Entgegennahme von Kündigungen berechtigt. Im Falle der Kündigung wird das Entgelt anteilig entsprechend unseren Kündigungsbedingungen berechnet. Über das anteilige Qualifizierungsentgelt hinausgehende Kosten können nicht geltend gemacht werden.

§ 7 - Qualifizierungsangebot und Änderungen

Das bbz behält sich vor, wegen mangelnder Teilnehmerzahl oder plötzlicher Erkrankung von Dozenten die bestätigte Qualifizierung abzusagen. Bereits gezahltes Qualifizierungsentgelt wird erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Ein Wechsel von Dozenten oder eine Verschiebung im Ablauf geben kein Recht zur außerordentlichen Kündigung.

§ 8 - Pflichten des Teilnehmers

Der Teilnehmer verpflichtet sich, die am Qualifizierungsort geltende Hausordnung zu beachten, Anweisungen der bbz-Mitarbeiter und Dozenten zu befolgen sowie die sonstigen eingegangenen Verpflichtungen einzuhalten. Teilnehmer, die nachhaltig gegen diese Verpflichtungen verstoßen, können von der Maßnahme ausgeschlossen werden. Die Verpflichtung zur Zahlung des Qualifizierungsentgeltes bleibt hiervon unberührt. Dem Teilnehmer ist bekannt, dass die vom bbz im Rahmen einer gerätegebundenen Maßnahme zur Verfügung gestellte Software ausschließlich zu Qualifizierungszwecken genutzt werden darf und dass jeglicher Mißbrauch zu Schadensersatzansprüchen seitens des bbz's und/oder Dritten führen kann. Wird das bbz von dritter Seite in Anspruch genommen, ist es von dem dies verursachenden Teilnehmer von Schadensersatzansprüchen sowie sonstigen Ansprüchen freizustellen.

§ 9 - Haftung

Das bbz haftet nicht bei Unfällen, Beschädigungen, für den Verlust und den Diebstahl mitgebrachter Gegenstände und Kraftfahrzeuge, soweit nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln der bbz-Mitarbeiter oder deren Beauftragten vorliegt.

§ 10 - Schutz- und Urheberrechte, Datenschutz

Die dem Teilnehmer ausgehändigten Unterlagen, Software und andere zum Qualifizierungszweck überlassene Medien sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Weitergabe oder anderweitige Nutzung der ausgehändigten Materialien - auch auszugsweise - ist nur nach ausdrücklicher schriftlicher Zustimmung durch das bbz gestattet.

Der Vertragspartner und Teilnehmer erklärt sich mit dem Erheben, Speichern, Übermitteln, Löschen und der automatisierten Be- und Verarbeitung der personenbezogenen Daten für Zwecke der Qualifizierungsabwicklung sowie der späteren Information ausdrücklich Daten zur werblichen Nutzung erfolgt nicht.

§ 11 - Sonstiges

Sollte eine Bestimmung dieser Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hierdurch die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Siegen.