

CRASHKURSE FÜR QUEREINSTEIGER:INNEN

in den Bereichen Küche, Service und Etage



Hoteliers- und Gastwirteverband

CRASHKURSE FÜR QUEREINSTEIGER:INNEN

Der HGV bietet im Monat Juni 2022 Crashkurse zu drei Schwerpunktthemen der Gastronomie und Hotellerie an. Die Workshops zu den Bereichen Service, Etage und Küche richten sich an Neueinsteiger und Quereinsteiger in der Gastronomie und Hotellerie.

Die Kurse setzen ihren Fokus auf die Vermittlung von Basiswissen sowie praxisnahe Übungen. Die Unterstützung der Gastbetriebe bei der Suche und Einschulung von neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist dem HGV hierbei besonders wichtig.

Im Crashkurs „**Training für Etagenmitarbeiter**“ wird die Rolle des Housekeeping-Mitarbeitenden nahegelegt und die wichtigsten Handgriffe und Abfolgen eines gründlichen Reinigungsablaufs erklärt.

Der Crashkurs „**Servicewissen in der Praxis**“ vermittelt die grundlegenden Servicearten sowie den professionellen Umgang mit dem Gast.

Und der Crashkurs „**Professionelle Küchenhilfe**“ vermittelt den Quereinsteigerinnen und Quereinsteigern einen Einblick in die Gastroküche sowie die wichtigsten Grundtechniken bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. Mitgeliefert werden im Kurs zudem einige Basisrezepte.



Crashkurs: Servicewissen in der Praxis



In diesem Kurs erfahren Quereinsteigende, warum das Auftreten und die Persönlichkeit von Servicefachkräften so wichtig für den Erfolg des Betriebes sind.

Auch die fachliche Schulung kommt nicht zu kurz: Sie erlernen die wichtigsten Servicearten und erfahren, welche Anforderungen heute an Servicefachkräfte gestellt werden.

Dieser Kurs vermittelt grundlegendes Basiswissen für den Einstieg als Servicekraft.

Inhalte:

- Anforderungen an den Service
- Grundlegende Servierkenntnisse und Servicearten
- Der professionelle Umgang mit dem Gast
- Weinservice
- Reklamationen

KURSNUMMER:

114



Referentin: Andrea Bertagnolli-Windstoßer,
Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin
und Sommelière, Meran

Datum: Donnerstag, 16. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

Kursgebühr: 60 Euro + 22% MwSt.

**Information und Anmeldung beim Bereich Weiterbildung,
HGV Bozen, Tel. 0471 317 790, weiterbildung@hgv.it oder
www.hgv.it.**



Crashkurs: Professionelle Küchenhilfe



In diesem Kurs erhalten Interessierte einen Einblick, wie sie schnell und effektiv in Profi-Küchen einsteigen können. Einfache Grundtechniken der Messerführung und des Schneidens, Verarbeitung von Gemüse, Vorbereitung von Fleisch sowie Basis-Rezepte werden in diesem Kurs gezeigt. Der Kurs vermittelt Basis-Wissen für angehende Hilfskräfte in Gastronomie-Küchen.

Durch den Praxisteil wird ein rascher Einstieg in das Küchen(er)leben ermöglicht.

Inhalte:

- Küchenbekleidung und Arbeitssicherheit
- Küchengeräte und Küchenausstattung
- Basis Lebensmittel- und Produkterkennung
- Basis Arbeitsutensilien und deren korrekte Verwendung
- Basis Garmethoden
- Einfache Basisrezepte für Nudelteig, Spätzle, Knödel, Eierspeisen

KURSNUMMER:

131



Referent: Steger Reinhard, Küchenmeister, dipl. Diätkoch und Buchautor, Mühlen in Taufers

Datum: Montag, 20. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

Kursgebühr: 60 Euro + 22% MwSt.

**Information und Anmeldung beim Bereich Weiterbildung,
HGV Bozen, Tel. 0471 317 790, weiterbildung@hgv.it oder
www.hgv.it.**



Crashkurs: Training für die Etage

In diesem Kurs erfahren Interessierte, wie wichtig ihre Rolle als Housekeeping-Mitarbeitende für den Betrieb und für den Gast ist.

Diskretion, Zuverlässigkeit, freundliches Auftreten sowie Fachkenntnisse über eine sorgfältige und hygienisch korrekte Reinigung sind Voraussetzungen für diesen Beruf.

Lernen Sie in Theorie und Praxis die wichtigsten Handgriffe und Abfolgen der Arbeitsschritte für einen effektiven Reinigungsablauf.

Inhalte:

- Fähigkeiten und Voraussetzung sowie Aufgaben und Tätigkeit
- Reinigungs- und Wäschewagen
- Praktische Arbeiten: Reinigungsmethoden und -ablauf
- Checklisten
- Überprüfung eines Gästezimmers

KURSNUMMER:

88



Referentin: Ulrike Pircher, Housekeeping-Managerin, Bozen

Datum: Donnerstag, 30. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Parkhotel Laurin, Bozen

Kursgebühr: 60 Euro + 22% MwSt.

**Information und Anmeldung beim Bereich Weiterbildung,
HGV Bozen, Tel. 0471 317 790, weiterbildung@hgv.it oder
www.hgv.it.**



HGV-Weiterbildung

Schlachthofstraße 59

39100 Bozen

Tel. 0471 317 790

weiterbildung@hgv.it

www.hgv.it