

Seminarprogramm 2016



“Mehr Freude & Erfolg
in der Gastronomie
durch
kompetentes Coaching.”



Oliver Nägler, 42 Jahre, Hotelfachmann &
Hotelbetriebswirt

Workshop I:

Grundlagen des Service

- Wozu überhaupt Service?
- Der Kunde - mein realer Arbeitgeber
- Was zeichnet guten Service aus?
- Das Erlernen der Serviertechniken
- Einüben von Menüservice
- Materialkunde
- Anwenden des Erlernten

Zeitumfang: 6 Std.

Komplettpreis :299.- Euro*

(für bis zu 10 Kursteilnehmer/-innen)



Workshop II:

Die Festtafel & der Bankettservice

- Regeln für einen erfolgreichen Bankettservice
- Das korrekte Eindecken im Bankett
- Regeln der Menükunde
- Anwenden des Erlernten
- Heiß- und Kaltgetränkendeckung
- Einführung in die Weinkunde

Zeitumfang 7-8Std. (9- ca.18 Uhr)

Komplettpreis: 349.- Euro*

(für bis zu 10 Kursteilnehmer/-innen)



*Bei zur Verfügungstellung eines separaten Raumes und der benötigten Serviceutensilien



Workshop III:

Wein, Spirituosen & Cocktails

- Von der Rebe in die Flasche
- Weinanbaugebiete
- Traubenkunde
- Öffnen einer Flasche
- Dekantieren
- Fachgerechter Weinservice
- Verkostung von 5 Weinen
- Sekt-/Champagnerherstellung
- Spirituosenkunde
- Einführung in die Cocktailkunde

Zeitungsfang: 7-8 Std.

Komplettpreis : 389.- Euro *

(für bis zu 12 Kursteilnehmer/-innen)

Workshop IV:

Individuelle IHK Prüfungsvorbereitung

- fachliche und persönliche Vorbereitung auf die schriftliche und praktische IHK-Prüfung mit individuell abgestimmten Themengebieten
- Einübung von Verkaufsgesprächen
- Rhetorikförderung
- praktisches Anwenden des Erlernten

Preis: 42.- Euro* je 90 Min.

(für bis zu 4 Kursteilnehmer/-innen)

(zzgl. entfernungsabhängige Anfahrtspauschale)



*bei zur Verfügungstellung eines separaten Raumes

Zu meiner Person:

Ich habe 1995 meine Ausbildung zum Hotelfachmann abgeschlossen, und arbeite bis heute in dieser tollen Branche, der Gastronomie.

Um mein Fachwissen zu vertiefen, habe ich 1999 an der Hotelmanagement-Akademie der IHK Koblenz meine Prüfung zum Hotelbetriebswirt abgelegt.

Zusätzlich unterrichte ich angehende Hofa's & Refa's an der berufsbildenden Schule, und nehme deren Prüfung als Mitglied des Prüfungsausschusses der IHK ab.



“Ich halte eine fundierte Ausbildung in einem der gastronomischen Berufe für einen tollen Grundstein. Darüber hinaus erachte ich jedoch Fort- und Weiterbildungen sowohl für den beruflichen Erfolg, als auch für die persönliche Weiterentwicklung für unerlässlich.”

Buchen Sie für Ihre Mitarbeiter
den gewünschten Workshop unter:

Oliver Nägler Dienstleistungen
info@oliver-naegler.de oder 0179/3781463