



Vorstellung Zusatzqualifikation H+R Junior Professional

Bar für Einsteiger –

Kreative Cocktails kennen und mixen!

- **Das Handwerkszeug für die Bar**
 - Du lernst die Do's und Don't's des Barbetriebs kennen
 - Getränke, Utensilien, Fachbegriffe, Bargeräte im Überblick
 - Management – So läuft die Arbeit an der Bar
- **So funktioniert die Praxis!**
 - Du kennst den Aufbau des Arbeitsplatzes und die wichtigsten Techniken
 - Vom Rezept zum Cocktail – Übung macht den Meister!
 - Tipps und Tricks zum Präsentieren und Servieren
- **Flair und Bartending**
 - Du blickst über die Schulter eines Bar-Profis
 - Was macht Lust auf Bar? Atmosphäre – Kreativität – Show

Referent: Stephan Wühr | Barmixer (IHK) |
Eventmanager (IHK)

Ort: Hotelberufsschule in Viechtach und
Karl-Peter-Obermeier Berufsschule Passau



Kompetent über Wein sprechen!

- **Der Anspruch macht den Unterschied**
 - Du lernst bedeutende Weinbauregionen in Deutschland und Europa und deren charakteristische Rebsorten kennen
 - Der Wein - Ergebnis von Terroir und handwerklicher Kellermeister-Kunst
 - Du kennst die wichtigsten Qualitätsnormen und Bezeichnungen
- **Geschmackserlebnis Wein!**
 - Sensorik - Vertraue auf Deine Nase und Deinen Gaumen
 - Du kannst in einem Wein Aromen, Säure, Tannin und Alkohol wahrnehmen
 - Du lernst, wie man eine gute Weinbeschreibung abgibt
- **Harmonie von Wein & Speisen**
 - Was passt wozu und warum?
 - Du kannst Weine und Speisen kombinieren und empfehlen

Referentin:

Martina Schierer | Geprüfte Sommelière IHK | Weinkontor Cham

Ort: Hotelberufsschule in Viechtach und
ein Weinkontor bzw. Weinhandlung in Deggendorf
oder Umgebung



Social Media – Mein Ausbildungsbetrieb auf Facebook und Instagram

Nutzung der sozialen Medien (Facebook und Instagram)

- **Do's & Dont's im Social Media!**
 - Online-Recherche von „must do“ and „don't do“
 - Rechtliche Aspekte
- **Best Practice & Worstcase Betrachtung**
 - Deine Veranstaltungsplanung
 - Deinen Post veröffentlichen und beobachten
- **Arbeiten mit dem Redaktionsplan**
 - Erstellung des Redaktionsplanes
 - Freigabeprozess in deinem Ausbildungsbetrieb
- **Bezahlte Werbung – Ad-Schaltung**
 - Monitoring, Scoring und Auswertemöglichkeiten deiner Post
 - Recruitingmöglichkeiten – finde deinen Azubi-Nachfolger

Referent: Stefan Nörl | Social Media Marketingmanager |
Dozent IHK-Akademie in Ostbayern GmbH

Ort: Berufsschule Cham [oder](#)
IHK-Tagungsräume in Passau



Persönlichkeit und Kommunikation - Sicher, sympathisch und selbstbewusst auftreten

Kommunikation im Team, gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Gästen.

- **Der Stärken-Code – Eigene Stärken kennen und einbringen!**
 - Du gehst auf eine Entdeckungsreise zu deinen eigenen Talenten
 - Du kennst die eigenen Stärken, kannst sie optimieren und richtig in deinem Beruf einsetzen
- **Mit Schwächen professionell umgehen**
 - Kritik und Lob positiv umsetzen
 - Du verbesserst deine Kritikfähigkeit
- **Bewusster Umgang mit Stress**
 - Cool bleiben – auch wenn's heiß wird!
 - Du entwickelst deine eigene Strategie, um stressige Alltagssituationen zu meistern und in schwierigen Situationen gelassen zu bleiben
- **Vom ich zum wir**
 - Du kennst die Regeln und wirst ein wertvoller Bestandteil deines Teams
 - Du findest deine eigene Position und füllst sie verantwortungsvoll aus

Referent: Manuela Heizler | Businesscoach

Ort: Werner-von-Siemens-Schule
Staatliche Berufsschule Cham [oder](#)
IHK-Tagungsräume in Deggendorf



Regional ist echt – Küche, Produkte und Mentalität

- **Regionalität ist Identität – das Beste für den Gast!**
 - Du kennst die Vorteile und Besonderheiten unserer Produkte
 - Regionale Wertschöpfung – ein Mehrwert für die gesamte Region
 - Nachhaltigkeit, kurze Wege, Wertschätzung gegenüber Produkten und Herstellern
 - LandGenuss Bayerwald – Natürlich bei uns!
- **Der regionale Saisonkalender – Gerichte, Bräuche, Kultur**
 - Gesunde Küche der Saison
 - Du kennst vielfältige Gerichte der Region und deren kulturellen Hintergrund
 - Markante Typen der Region (Stefan Liebl, Lucky Maurer, Stefan Brandl, Gregor)
- **Korrespondierende Gerichte und Getränke**
 - Bier trifft regionales Menü
 - Du bist ein Botschafter der regionalen Küche – vom Aperitif bis zum Digestif!

Referenten:

Markus Pinapfel | Fachbereich Gastronomie, Berufsschule Cham

Dr. Alois Plöb| Inhaber Rhanerbrauerei, Rhan

Andreas Brunner | Inhaber Hotel Brunnerhof, Arnschwang

Ort: Werner-von-Siemens-Schule

Staatliche Berufsschule Cham oder

Hotelberufsschule in Viechtach und

Karl-Peter-Obermeier Berufsschule Passau



Service wie die Profis!

Training in der gehobenen Gastronomie

- Herzlichkeit ist der neue Luxus. Alte französische Schule ist out, Casual Fine Dining und der perfekte Service am Gast.
 - Du möchtest eintauchen in die Welt der gehobenen Gastronomie auf eine moderne Art und Weise?
 - Du hast das Zeug zum Star, denn nicht nur die Küche kredenzt Sterne
 - Du erlebst Service auf einem hohen Niveau mit einer Portion Selbstbewusstsein
 - Du möchtest wissen woran man einen Restauranttester erkennen kann?
- Gästecharaktere - Vom à la carte Gast bis hin zum Halbpensionsgast und weiter zum Gourmetgast. Was sind die Unterschiede in der Praxis?
 - Du arbeitest in einem Betrieb, in dem es nur eines der drei Dinge gibt? Dann tauche ein in die Welt der unterschiedlichen Gastperspektiven
- Kommunikation - Monologe waren gestern, Dialoge sind heute. Smalltalk ist die Zukunft! Was aber sollte ich lieber nicht mit einem Gast besprechen?
 - Du wirst ein Experte der Konversation
 - Die Menschen haben sich geändert. Worüber der Gast wirklich sprechen will und was ihm am meisten am Herzen liegt

Referentin: Janina Kraft | F&B Manager |
Hotel Bayerwaldhof - Liebenstein

Ort: Hotel Bayerwaldhof, Bad Kötzing



Ansprechpartner und Anmeldung:

IHK-Akademie in Ostbayern GmbH

Robert Wiedemann

0941 280899-150

wiedemann@ihk-wissen.de

IHK für Niederbayern Passau

Nadine Andorfer

0851 507-132

nadine.andorfer@passau.ihk.de

