



H&R (Hotel & Restaurant) Junior Professional

Termine 2019/2020

6-Stufen Programm für angehende und junge Fachkräfte

► IN KOOPERATION MIT DEM BAYERISCHEN HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND DEHOGA BAYERN E.V.



Hotellerie und Gastronomie sind ein Jobmotor in Bayern, Deutschland und Europa. Die Tourismusregion Ostbayern und besonders der Bayerische Wald befindet sich seit Jahren im Aufwind. Profilierte Hotels, engagierte Gastgeber und eine hochwertige Gastronomie sind Markenzeichen für unsere Tourismusregion. In vielen Unternehmen werden motivierte Mitarbeiter gebraucht und geschätzt. Gute Ausbildung, ein sicherer Arbeitsplatz und beste Aufstiegschancen für Fachkräfte, die Spaß daran haben, mit und für Menschen zu arbeiten – egal ob vor oder hinter den Kulissen. In jungen Jahren vom Azubi zum Küchenchef, zum Hoteldirektor oder in die erfolgreiche Selbstständigkeit – kein ungewöhnlicher Weg in der Branche der Gastlichkeit. Wer in einem HOGA-Beruf ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, dem stehen die Türen auf der ganzen Welt offen!

Moderne und attraktive Weiterbildungsbausteine für den Berufsnachwuchs, und das schon während der regulären Ausbildung! Das bieten die Ausbildungsbetriebe im DEHOGA in Zusammenarbeit mit den Industrie- und Handelskammern in Niederbayern und der Oberpfalz allen Auszubildenden, Quereinsteigern und engagierten Mitarbeitern, die bereits während ihrer Ausbildung von erfahrenen Profis lernen möchten.

In sechs Seminarbausteinen können sich angehende Fachkräfte ausbildungsbegleitend und unterstützt von echten Experten weiterbilden.

Bei jedem Modul erhalten die Teilnehmer/-innen eine Teilnahmebescheinigung mit den Inhalten der Schulungstage. Teilnehmer, die alle Bausteine erfolgreich absolvieren und den internen Wissenstest über die geschulten und vermittelten Inhalte erfolgreich bestanden haben, erhalten das IHK-Zertifikat H&R Junior Professional.

Ansprechpartnerin:

Nadine Andorfer ☎ 0851 507-132
nadine.andorfer@passau.ihk.de

H&R (Hotel & Restaurant) Junior Professional

► 6-STUFEN-PROGRAMM FÜR ANGEHENDE UND JUNGE FACHKRÄFTE



- 6 Seminarbausteine in beliebiger Reihenfolge
- je Seminar eine separate Teilnahmebescheinigung
- zusätzlich Zertifikat „H&R (Hotel & Restaurant) Junior Professional“ nach Teilnahme aller 6 Module
- Module können auch einzeln belegt werden

Ziel dieses Zertifikatslehrgangs ist es, Auszubildende, Quereinsteiger und engagierte Mitarbeiter zu Fachkräften weiterzubilden. Unterstützt werden Sie hierbei durch erfahrene Profis.

H&R Junior Professional
= 6 Seminarbausteine

1. Modul
Persönlichkeit und
Kommunikation

2. Modul
Regional ist echt –
Küche, Produkte
und Mentalität

3. Modul
Service wie die
Profis

4. Modul
Bar für
Einsteiger

5. Modul
Kompetent über
Wein sprechen

6. Modul
Social Media

Persönlichkeit und Kommunikation

► SICHER, SYMPATISCH UND SELBSTBEWUSST AUFTRETEN

Inhalt:

- Der Stärken-Code
Eigene Stärken kennen und einbringen
- Mit Schwächen professionell umgehen
- Bewusster Umgang mit Stress
(Cool bleiben auch wenn es heiß wird)
- Vom ich zum wir

Preis: 70 €

Bad Füssing „Johannesbad Hotel Königshof“	27. November 2019 28. Januar 2020
Berufsschule Passau	27. Februar 2020
jeweils 08:00 Uhr bis 15:30 Uhr	

Regional ist echt

► KÜCHE, PRODUKTE UND MENTALITÄT

Inhalt:

- Regionalität ist Identität - das Beste für den Gast (Vorteile und Besonderheiten unserer Produkte, Nachhaltigkeit)
- Der regionale Saisonkalender - Gerichte, Bräuche, Kultur (Gesunde Küche der Saison, markante Typen der Region)
- Korrespondierende Gerichte und Getränke

Preis: 90 €

Bad Füssing „Wirt z' Füssing“	3. Dezember 2019
Hartkirchen „Gasthof Loher“	4. Dezember 2019
Berufsschule Passau	15. April 2020
	16. April 2020
jeweils von 08:00 Uhr bis 15:30 Uhr	

Service wie die Profis

► TRAINING IN DER GEHOBEHENEN GASTRONOMIE

Inhalt:

- Herzlichkeit ist der neue Luxus - alte französische Schule ist out, Casual Fine Dining und der perfekte Service am Gast
- Gästecharaktere - vom à la carte Gast bis hin zum Halbpensionsgast und weiter zum Gourmetgast. Was sind die Unterschiede in der Praxis?
- Kommunikation - Monologe waren gestern, Dialoge sind heute, Smalltalk ist die Zukunft. Was aber sollte ich lieber nicht mit einem Gast besprechen.

Preis: 70 €

Bad Füssing „Hotel Holzapfel“	11. Dezember 2019 7. Januar 2020
Berufsschule Passau	15. April 2020 16. April 2020
jeweils von 08:00 Uhr bis 15:30 Uhr	

Bar für Einsteiger

► KREATIV COCKTAILS KENNEN UND MIXEN!

Inhalt:

- Das Handwerkszeug für die Bar (Getränke, Utensilien, Fachbegriffe, Bargeräte im Überblick)
- So funktioniert die Praxis (Vom Rezept zum Cocktail - Übung macht den Meister)
- Flair und Barending (Atmosphäre - Kreativität - Show)

Preis: 70 €

Bad Füssing „Das Mühlbach“	16. Dezember 2019 8. Januar 2020
Berufsschule Passau	27. Mai 2020
jeweils von 08:00 Uhr bis 15:30 Uhr	

* Teilnahme ab 16 Jahren

* Verkostung der alkoholischen Cocktails ab 18 Jahren

Kompetent über Wein sprechen

► FIT IN SACHEN WEIN

Inhalt:

- Der Anspruch macht den Unterschied (Bedeutende Weinanbauregionen in Deutschland bzw. Europa und deren charakteristische Rebsorten, Qualitätsnormen und Bezeichnungen)
- Geschmackserlebnis Wein (Sensorik - Vertraue auf Deine Nase und Deinen Gaumen)
- Harmonie von Wein und Speisen (Was passt wozu und warum?)

Preis: 100 €

Bad Füssing „Flair Hotel Vino Vitalis“	15. Januar 2020 16. Januar 2020
Berufsschule Passau	10. Juni 2020
jeweils von 08:00 Uhr bis 15:30 Uhr	

* Verkostung der Weine ab 16 Jahren

Social Media - Mein Ausbildungsbetrieb

► AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM

Inhalt:

- Do's & Dont's im Social Media | Datenschutz (Online-Recherche und rechtliche Aspekte)
- Best Practice & Worstcase Betrachtung (Veranstaltungsplanung, Post veröffentlichen und beobachten)
- Arbeiten mit Redaktionsplan
- Bezahlte Werbung - Ad-Schaltung (Recruitingmöglichkeiten - finde Deinen Azubi-Nachfolger)

Preis: 70 €

Bad Füssing „Hotel Mürz“	21. Januar 2020 22. Januar 2020
IHK Passau	4. Juni 2020
jeweils von 08:00 Uhr bis 15:30 Uhr	



Anmeldung

Bitte melden Sie sich verbindlich an, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist. Vielen Dank.

Veranstaltung

Datum

Veranstaltungsort

Vorname

Nachname

Firma/Institution

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon

Mail

Anmerkung

Rechnung an: Teilnehmer Firma

X

Datum, Unterschrift des Teilnehmers

X

Datum, Unterschrift Firma ggf. Stempel

Bei Kostenübernahme durch Firma

► Bitte senden Sie Ihre ausgefüllte Anmeldung per E-Mail, Fax oder Post an Nadine Andorfer: nadine.andorfer@passau.ihk.de
Fax 0851 507-139 | Industrie- und Handelskammer für Niederbayern in Passau, Nibelungenstraße 15, 94032 Passau

Unser gesamtes Angebot finden Sie unter www.ihk-niederbayern.de
Besuchen Sie uns auch auf Facebook: www.facebook.com/ihkniederbayern
Weitere Anbieter der beruflichen Weiterbildung finden Sie im Weiterbildungsinformationssystem WIS unter www.wis.ihk.de

Teilnahmebedingungen

Seminare und Lehrgänge der IHK-Akademie Niederbayern finden nur bei genügender Beteiligung statt. Diese Lehrveranstaltungen sind aufgrund einer Mindestzahl von verbindlichen Anmeldungen nach dem gegenwärtigen Kostenstand kalkuliert.

1. Anmeldung

Bei allen Veranstaltungen ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Die Anmeldung soll rechtzeitig, möglichst bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen und ist schriftlich auf den bei der IHK erhältlichen Vordrucken vorzunehmen. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Der Teilnehmer ist mit der automatisierten Be- und Verarbeitung seiner persönlichen Daten für die Abwicklung der Bildungsmaßnahme und für weitere Informationen einverstanden. Mit der Anmeldung erkennt der Teilnehmer diese Teilnahmebedingungen an.

2. Zahlungsbedingungen

Der Teilnehmer hat das Entgelt für die Lehrveranstaltung unabhängig von Leistungen Dritter (z. B. Agentur für Arbeit, Arbeitgeber, Berufsförderungsdienst) zu dem auf der Rechnung/dem Gebührenbescheid genannten Termin, spätestens vor Maßnahmebeginn, zu zahlen.

3. Rücktritt, Kündigung

Bis drei Wochen vor Beginn der Lehrveranstaltung kann der Teilnehmer ohne Angabe von Gründen durch schriftliche Erklärung vom Vertrag zurücktreten. In diesem Fall kann eine Bearbeitungsgebühr erhoben werden. Erfolgt der Rücktritt zu einem späteren Zeitpunkt oder nimmt der Teilnehmer an der Lehrveranstaltung nicht teil, so ist er grundsätzlich zur Zahlung des vollen Entgelts verpflichtet, wenn er keinen Ersatzteilnehmer stellt, der die Teilnahmevoraussetzungen erfüllt. Die Teilnahme an einer beruflichen Bildungsmaßnahme mit einer Dauer von mehr als drei Monaten kann mit einer Frist von sechs Wochen, erstmals zum Ende der ersten drei Monate, sodann jeweils zum Ende der nächsten drei Monate ohne Angabe von Gründen gekündigt werden. Die Kündigung muss schriftlich bei der IHK eingehen. Das Kündigungsrecht aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

4. Wechsel der Dozenten

Soweit der Gesamtzuschnitt der Veranstaltung nicht wesentlich beeinträchtigt wird, berechtigen der Wechsel oder Ausfall von Dozenten und Verschiebungen im Ablaufplan den Teilnehmer weder zum Rücktritt vom Vertrag noch zur Minderung des Entgelts. Die Möglichkeit zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

5. Ausschluss von der Teilnahme

Die IHK ist berechtigt, Teilnehmer in besonderen Fällen, z. B. Zahlungsverzug, Störung der Veranstaltung und des Betriebsablaufs, von der weiteren Teilnahme auszuschließen. Im Fall eines Ausschlusses richtet sich der finanzielle Anspruch der IHK nach Ziffer 3. der allgemeinen Teilnahmebedingungen.

6. Haftung

Die Haftung der IHK für Schäden, insbesondere für solche aus Unfällen, Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl ist ausgeschlossen, es sei denn, dass der Schaden auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verhalten der IHK oder ihrer Erfüllungsgehilfen beruht.

7. Absage von Lehrveranstaltungen

Bei ungenügender Beteiligung hat die IHK-Akademie Niederbayern das Recht, Lehrveranstaltungen abzusagen. Die bereits bezahlten Entgelte werden dann erstattet. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht. Dies gilt auch, wenn Lehrveranstaltungen aus Gründen abgesagt werden müssen, welche die IHK nicht zu vertreten hat.

8. Urheberrecht

Die verwendete Computersoftware und die Arbeitsunterlagen sind urheberrechtlich geschützt. Kopieren und / oder Weitergabe an Dritte ist nur mit vorheriger Einwilligung des Urheberrechtsinhabers zulässig.

9. Hinweis nach Art. 13 Datenschutz-Grundverordnung:

Für die Organisation und Durchführung dieser Veranstaltung werden Ihre auf der Vorderseite personenbezogenen Daten durch die IHK Akademie Niederbayern bei der Anmeldung erhoben und verarbeitet. Rechtsgrundlage ist Artikel 6 Absatz 1 Satz 1 Buchstabe b und c DSGVO. Weitere Informationen über Ihre Rechte bei der Verarbeitung Ihrer Daten können Sie im Internet unter www.ihk-niederbayern.de/datenschutz-weiterbildung abrufen.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird auf die geschlechtsneutrale Differenzierung verzichtet. Sämtliche Rollenbezeichnungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter. Änderungen vorbehalten!