

1s, Schwenningen,
jeweils 14.30 - 18.00 Uhr,
maximal 20 Teilnehmer

Service heutzutage

Dozent: Uli Lochar

Es werden sowohl praktische, als auch theoretische Grundkenntnisse vermittelt. Speziell geeignet für Einsteiger, Aushilfen oder für Leute, die Ihr Wissen auffrischen wollen. Diese Seminarreihe besteht aus 5 Kurstagen, die eng miteinander verbunden sind.

1. Kurstag, 10.04.12:

Praxis: Richtig eindecken - vom einfachen Gedeck bis hin zum Festgedeck. Von welcher Seite werden die üblichen Servierarbeiten durchgeführt?

Theorie: Kenntnisse über Mineralwasser und Fruchtsaftgetränke.

2. Kurstag, 17.04.12:

Praxis: Der komplette Serviceablauf vom Eintritt des Gastes bis zur Verabschiedung wird durchgeführt.

Theorie: Kenntnisse über Kaffee, Tee und Kakao.

3. Kurstag, 24.04.12

Praxis: Wir filetieren Fische und servieren dazu den entsprechenden Wein.

Theorie: Das Wissen über Bier, badische und württembergische Weine wird vertieft.

4. Kurstag, 30.04.12 (Achtung, montags)

Praxis: Servieren heutzutage. Vom Tellergericht bis zum Vorlegen am Tisch des Gastes. Wie und wann wird richtig abgeräumt?

Theorie: Bedeutende Spirituosen in der Gastronomie.

5. Kurstag, 08.05.12

Praxis: Wir ziehen ein Resümee und üben die vermittelten Grundlagen in der Praxis. Hierbei steht das Servieren eines Menüs im Vordergrund.

Theorie: Sekt und Champagner im Trend.

6s, Schwenningen: 26.03.12

von 9.00 - 16.00 Uhr

6h, Hohberg: 27.03.12

von 9.00 - 16.00 Uhr

Rational - Academy

Starten Sie durch!

Als Besitzer eines **Self Cooking Centers** bekommen Sie hier auf Ihre Fragen und Probleme Antworten und Lösungen um Ihr Self Cooking Center in Zukunft noch besser und effizienter nutzen zu können.



130.00 €

2s, Schwenningen:
15.05.12 von 14.30 - 18.00 Uhr

Mehr Motivation - Mehr Profit!

Dozent: Uli Lochar

Spaß an der Arbeit haben und das Glück sehen, Gastgeber sein zu dürfen.

In diesem Sinne möchte Uli Lochar Gastronomen und Führungskräfte der Gastronomie „beflügeln“, Mitarbeiter zu mehr Leistung, mehr Lachen und Freundlichkeit zu führen um ein optimales Erlebnis des Gastes und damit steigende Verkäufe und Pro-Kopf-Umsätze zu erzielen.

Dieses Seminar soll kleine und große Anregungen liefern, wie man aus dem bestehenden Betrieb mehr herausholen kann, ohne viel Aufwand auszulösen.

Reflektieren Sie den eigenen Betrieb und starten Sie mit neuen, aufgefrischten Ideen durch!

3s, Schwenningen:
22.05.12 von 14.30 - 17.30 Uhr

ErlebnisGaren Live

Alles dreht sich um den Kombidämpfer, bei uns um den HansDampf by MKN.

Unsere MKN-Küchenchefs geben wichtige Tipps, verraten Tricks und inspirieren Sie zu Ideen rund um das multifunktionalste aller Gargeräte in der modernen Profiküche.

Dabei helfen wir Ihnen, wirtschaftlicher und effizienter mit dem HansDampf zu arbeiten.

7s, Schwenningen:
05.06.12 von 14.00 - 17.30 Uhr

7h, Hohberg:

21.05.12 von 14.00 - 17.30 Uhr

Rational - Workshop

von Profis für Profis

whiteefficiency® heißt, aus jedem eingesetzten Gut – sei es Zeit, Energie, Wasser, Raum oder Rohwaren – den maximalen Nutzen zu schöpfen.

Das neue **SelfCookingCenter® whiteefficiency®**, nimmt Ihnen viele lästige Routinearbeiten ab, ohne Ihnen etwas aus der Hand zu nehmen. Zubereitung einzelner Speisen, gemeinsame Umsetzung in Ihren Arbeitsablauf, praktische Anwendung der Garprozesse. Einführung in die Grundlagen des Nutzens und Könnens eines Self Cooking Centers.

48.00 €

4s, Schwenningen:
19.03.12 von 9.00 - 17.00 Uhr

Dessert-Kreationen

Dozent: Urs Regli
Culinary Food Art,
Pâtissier der Schweizer Kochnationalmannschaft, mehrfacher Olympiasieger, Weltcup Sieger...

Moderne Dessert-Kreationen aus heimischen Milchprodukten auf Teller und im Glas mit Früchten vom Feld und aus dem Wald.

Es werden u.a. schöne, schnelle Dekorationen aus Schokolade und Zucker gefertigt. Leichte, warme, kalte und gefrorene Süßspeisen kreativ gestaltet.

Kreativität auf höchstem Niveau!

5s, Schwenningen:
14.05.12 von 13.30 - 17.30 Uhr

120.00 €



Barista
Kaffeekompetenz neu erleben und verstehen

Dozent: Gabrijel Slisko,
zertifizierter Barista (SCAE: Europäischer Kaffeeverband)

Ihr Ziel ist es, endlich perfekte Kaffeequalität im Tagesgeschäft auszuschenken? Sie haben schon das richtige Equipment, sind aber der Meinung, dass beim Thema Espresso & Co. noch Luft nach oben besteht?

Nach diesem Baristakurs verfügen Sie über grundlegende Kaffeekenntnisse. Sie verstehen die Vorgänge des Mahlens, Brühens und Präsentieren des Kaffees. Sie beherrschen das Milchaufschäumen und können selbstsicher alle Basis-Kaffeegetränke zubereiten sowie die Espressomaschine mit Mühle einstellen.

Sie kennen dann die berühmten „5 M's“ der Espressozubereitung. Außerdem werden Tipps & Tricks für die kunstvollen Cappuccino-Zubereitung vermittelt. Hierbei entstehen durch geschicktes Eingießen des Milchschaums in den Espresso Bilder und Muster. Die Zubereitung erfolgt an einer 2-gruppigen Espressomaschine **sowie an einem Vollautomaten.**



kostenlos



kostenlos



ANMELDUNG

Bitte diese Anmeldung ausfüllen und faxen:
07720/8335-60 für VS-Schwenningen oder
07808/9492-60 für Hohberg-Niederschopfheim
oder im Fensterkuvert absenden:

Ich/Wir melden uns verbindlich zum Seminar an:

| | | |
|------------------------|-----|--------------------|
| Seminarnr., Semintitel | Ort | Anzahl d. Personen |
| Seminarnr., Semintitel | Ort | Anzahl d. Personen |
| Seminarnr., Semintitel | Ort | Anzahl d. Personen |

Absender:

Name, Vorname

Strasse, PLZ & Ort

Könr., Betrieb

Telefon

Datum, Unterschrift

PROHOGA GmbH & Co. KG
Seminare
Salinenstr. 56
78054 VS-Schwenningen

Teilnahmebedingungen:

Anmeldungen:

Anmeldungen sind auf dem Anmeldevordruck oder formlos bei PROHOGA-Schwenningen, Salinenstrasse 56, 78054 VS-Schwenningen, Tel. 07720/8335-0 bzw. PROHOGA-Ortenau, Gewerbestrasse 11, 77749 Hohberg-Niederschopfheim, Tel. 07808/9492-0 vorzunehmen.

Zahlungsbedingungen:

Der Teilnehmer hat das Entgelt für die Veranstaltung am Tag der Veranstaltung in bar dem PROHOGA-Seminarleiter zu übergeben. In den jeweiligen Seminargebühren sind Pausengetränke enthalten.

Rücktritt:

Bis zu 14 Tagen vor Beginn der Veranstaltung kann der angemeldete Teilnehmer ohne Angabe von Gründen vom Vertrag zurücktreten. Ab 13 Tagen vor Beginn der Veranstaltung, wird eine Bearbeitungsgebühr von € 25,- fällig, falls kein Ersatzteilnehmer genannt wird.

Bereits geleistete Zahlungen werden zurückerstattet. Teilnehmer, die danach zurücktreten, zu der Veranstaltung nicht oder teilweise nicht erscheinen, sind zur Zahlung der vollen Gebühr verpflichtet. Der Rücktritt muß schriftlich erfolgen. Maßgeblich ist der Posteingang.

Absage:

PROHOGA hat das Recht, bei ungenügender Beteiligung kurzfristig Veranstaltungen abzusagen. Bereits geleistete Zahlungen werden dann erstattet. Ein weitergehender Schadenersatzanspruch ist ausgeschlossen. Dozentenwechsel, sowie Änderungen im Veranstaltungsablauf berechtigen den Teilnehmer nicht zum Rücktritt von dem Vertrag oder zur Minderung des Entgelts.

Datenerfassung:

Die persönlichen Daten des Teilnehmers werden für die Veranstaltungsabwicklung gespeichert.

Veranstaltungsorte:

78054 VS-Schwenningen
PROHOGA GmbH & Co. KG, Salinenstr. 56

77749 Hohberg-Niederschopfheim
PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG, Gewerbestr. 11, an der B3



Seminare bei

PROHOGA



Fortbildungskalender für Gastronomie & Hotellerie 1. Halbjahr 2012