

## Rational Garen Live

Kochen Sie mit den  
Rational-Küchenmeistern

Lernen Sie die Möglichkeiten und die Leistungs-  
fähigkeit des SelfCookingCenter® in  
unserer kostenfreien Veranstaltung kennen.

Effizientes Kochen erleben und nutzen - unter professioneller  
Anleitung lernen Sie, wie Sie das SelfCookingCenter®  
in Ihrer Küche optimal und effizient einsetzen.

Neben vielen Tipps und Beispielen zum Einsatz  
des richtigen Zubehörs, erfahren Sie, wie ein  
Tagesablauf mit dem SelfCookingCenter® aussieht.  
Zeit, die sich für Sie lohnt!

**Dozent:**  
Jürgen Schmid, Rational AG



### Termine:

Montag, 26.02.2018, 14 - 17.00 Uhr, Hohberg  
Dienstag, 10.04.2018, 14 - 17.00 Uhr, VS-Schwenningen  
Montag, 24.09.2018, 14 - 17.00 Uhr, VS-Schwenningen  
Dienstag, 23.10.2018, 14 - 17.00 Uhr, Hohberg

Kosten: - Kostenfrei -



## Ein Menü der Spitzenklasse

Begeistern Sie mit Debic Ihre Gäste jeden Tag  
aufs Neue! Ob Vorspeise, Hauptgang  
oder Dessert: Entdecken Sie, wie Sie mit individuellen  
Kreationen auf höchstem geschmacklichen Niveau punkten  
und dabei die Effizienz, Waren- und Personaleinsatz optimal  
gestalten.



### Inhalte:

- > **Vorspeise:** „CUBE THE SOUP!“  
Feine Suppen ganzjährig servieren  
- einfach, effizient und gewinnbringend!
- > **Hauptgang:** „Saucen, die Unterschrift  
vom Küchenchef!“ Gleichbleibende Qualität,  
Geschwindigkeit und purer Geschmack!



- > **Dessert:** „Desserts, die begeistern. Kompromisslose  
Premiumqualität.“  
Dessertkombination - Geschmack wie  
hausgemacht. Unkompliziert. Individuell.



**Dozent: Timo Maier, Friesland**

### Termine:

Montag, 09.04.2018, 14.00 - 16.00 Uhr, Hohberg  
Montag, 23.04.2018, 14.00 - 16.00 Uhr, VS-Schwenningen

Kosten: 12 Euro p. Person

## Hygieneschulung

inklusive Folgebelehrung gemäß  
Infektionsschutzgesetz



### Inhalte:

- > Lebensmittelhygiene & Lebensmittelkunde
- > Mikroorganismen (Eigenschaften, Lebensbedingungen)
- > Gefahren bei der Lebensmittelherstellung
- > lebensmittelbedingte Erkrankungen und Verderbniserreger
- > Betriebs- & Personalhygiene
- > Reinigung und Desinfektion
- > Tätigkeitsverbote & Vorschriften gemäß Infektionsschutzgesetz

**Dozent: Madeleine Schwarz, BAV Institut**

### Termine:

Montag, 12.03.2018, 14.00 - 16.00 Uhr, VS-Schwenningen  
Montag, 16.07.2018, 14.00 - 16.00 Uhr, Hohberg

Kosten: 48 Euro p. Person

## Süßes - mal anders!

Hier ist für jeden etwas dabei-  
präsentieren Sie Ihre Desserts in einem  
verführerischen Look und geschmacklicher Perfektion.



**Veredeln** Sie mit uns leckeres Gebäck und verwandeln Sie Ihr  
Dessert mit einfachen Handgriffen in etwas Außergewöhnliches.  
Was kann man aus einem normalen Käsekuchen zaubern?  
Wie setze ich ein I-Tüpfelchen auf meinen Tartufo?

Überraschen Sie Ihre Gäste mit leckeren **Trend**-Desserts.

Wir zeigen Ihnen verschiedene Neu-Interpretationen für  
schokoladige **Nachspeisen**.

**Dozent: Chocolatier Kevin Kugel und  
Markus Link von BarryCallebaut**



### Termine:

Montag, 17.09.2018, 14.30 - 16.30 Uhr, Hohberg  
Montag, 08.10.2018, 14.30 - 16.30 Uhr, VS-Schwenningen

Kosten: 12 Euro p. Person



Für Wiedereinsteiger, Auffrischer, Quereinsteiger, Aushilfen  
oder Auszubildende, für Chefs und Mitarbeiter:  
Unser Service-Seminar in drei Modulen!

Der Umgang mit dem Gast steht hierbei im Vordergrund,  
ebenso wie das aktive Verkaufen und das Benehmen  
gegenüber dem Gast.

Buchen Sie gezielt einzelne Module oder das komplette  
Seminar zu einem attraktiven Paket-Preis.

### Modul 1: Service Grundlagen

- > Eindecken, Servieren, Abräumen – Wie geht's richtig?
- > Vorbereitung ist alles! Das richtige Mise en Place -  
Serviceabläufe praktisch gestalten.
- > Der erste Eindruck zählt! – Gäste richtig begrüßen und  
verabschieden.

### Modul 2: Gäste gewinnen, überraschen und binden

- > Gästeerwartungen erkennen – richtig beraten und empfehlen.
- > Aktiver „Zusatzverkauf“ – dem Gast mehr verkaufen, ohne  
aufdringlich zu sein.
- > Erlebnis Service – Gäste positiv und nachhaltig überraschen  
und dadurch binden.
- > Reklamationsmanagement – der richtige Umgang mit  
Problemen und problematischen Gästen.

### Modul 3: Vertiefungsmodul Service

- > Der richtige Wein- und Getränkeservice - empfehlen,  
verkaufen und servieren.
- > Die Speisen- und Getränkekarte - Ihr Aushängeschild:  
analysieren und weiterentwickeln.
- > Standard kann jeder! Mit wenig Aufwand das richtige  
Weinangebot für mein Lokal gestalten.

**Dozent: Uli Lochar**

### Termine in VS-Schwenningen:

Modul 1: Montag, 14.05.2018, 14.30 - 18.00 Uhr  
Modul 2: Montag, 18.06.2018, 14.30 - 18.00 Uhr  
Modul 3: Montag, 16.07.2018, 14.30 - 18.00 Uhr  
Kosten: je Modul 48 Euro p. Person  
2 Module 88 Euro p. Person  
3 Module 128 Euro p. Person

## ANMELDUNG

Ich/Wir melden uns verbindlich zum Seminar an:

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

Seminartitel	Ort	Anzahl d. Personen
Seminartitel	Ort	Anzahl d. Personen
Seminartitel	Ort	Anzahl d. Personen

**Absender:**

Name, Vorname

Strasse, PLZ & Ort

KdNr., 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

www.prohoga.de  
DE-ÖKO-003



**Schauen Sie doch mal rein!**

# Seminare bei

# PRO HO GA



**Fortbildungskalender für**  
**Gastronomie & Hotellerie**  
**2018**