

## 1 Spezielles Coaching für die Gastronomie und Hotellerie

### Veranstaltungsinformationen

Bildungsart:	Fortbildung/Qualifizierung
Abschluss:	Teilnehmer-Zertifikat und HACCP-Zertifikat
Abschlussbezeichnung:	-
Unterrichtsform:	Vollzeit
Schulart:	Einrichtung der beruflichen Weiterbildung
Veranstaltungsnummer:	1103795

### Veranstaltungsort

Gastronomie-Fachschule A.M. Gastro - Coaching  
 Gradestr. 36  
 12347 Berlin

Telefon: 030/22321573  
 Telefax: 030/22321537  
 Internet: <http://www.gastronomie-seminare.de>  
 E-Mail: [info@gastronomie-seminare.de](mailto:info@gastronomie-seminare.de)  
 Info. zu Gebäuden: Im Büropark Berlin sind unsere modernen und authentischen Schulungsräume im rechten Flügel des 3. OG. Im EG befindet sich eine Cafeteria mit preisgünstigen wechselnden Angeboten. Der gesamte Bürokomplex ist behindertengereicht und rollstuhlgerecht ausgelegt.

### Bildungsanbieter:

Gastronomie-Fachschule A.M. Gastro - Coaching  
 Gradestr. 36  
 12347 Berlin

Bundesland: Berlin  
 Telefon: 030/22321573  
 Telefax: 030/22321537  
 Internet: <http://www.gastronomie-seminare.de>  
 E-Mail: [info@gastronomie-seminare.de](mailto:info@gastronomie-seminare.de)  
 Hinweise zur Adresse: Büropark Berlin / Gradestr. 36 / Ecke Tempelhofer Weg (U-Bahn: U6 / U7 / U8 Bus : M44 / M46 / 170)  
 Infomaterial des BAN: <http://www.gastronomie-seminare.de/empfehlung.html>  
 Trägernummer: <http://www.gastronomie-seminare.de/empfehlung.html>  
 Organisationsform: 92210095

### Ansprechpartner beim Bildungsanbieter

### Kosten/Gebühren/Förderung

Kosten-Bemerkungen:	Auf Anfrage
Förderung:	Förderung mit Bildungsgutschein
Qualifizierung während Kurzarbeit:	geeignet
Sonstige Förderung:	Kostenübernahme mittels Bildungsgutschein bzw. WeGebAU-Förderprogramm

### Dauer und Termine

Dauer:	5 Tage
Beginn der Veranstaltung:	Beginn im festen Turnus, genaue Termine auf Anfrage
Individueller Einstieg:	Ja
Unterrichtszeiten:	Montag - Freitag von 09.00 - 17.00 Uhr.
Bemerkungen:	Anmeldung nach telefonischer Terminvereinbarung. Laufender Einstieg nach Absprache möglich. Bürozeiten: Mo. - Fr. 09.00 - 17.00 Uhr.

### Sonstiges

C 310-02 Hotel, Gaststätten - Fachfortbildung  
 Teilnehmeranzahl: bis 16  
 Veranstaltungsablauf: - Blockunterricht  
 Zielgruppe: - erfahrene bzw. gelernte Personen aus dem Gastgewerbe

### Inhalte

Crash-Kurs speziell in den Bereichen: Verkauf, Kalkulation und HACCP  
 Werden Sie schnell zum umsatzorientierten perfekten Gastgeber!  
 Alle aufgeführten Inhalte werden fachpraktisch in Gruppenarbeit und Rollenspiele unterrichtet:  
 Moderner Verkauf (2 Tage):  
 - Umsatzorientiertes Verhalten  
 - Rhetorisch sicheres Auftreten  
 - Optimierung der Arbeitsabläufe  
 - Trinkgeld-Steigerung  
 - Stammgästegewinnung  
 Hygiene-Unterweisung nach EU-Recht "HACCP", jährliche gesetzliche Pflicht nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nach DIN 10514 (1 Tag):  
 - Betriebliche Eigenkontrolle

Druckausgabe: 1 Veranstaltungen

- Mikrobiologische Grundlage
- Personalhygiene
- Lebensmittelhygiene
- Küchenhygiene
- Schädlinge
- Infektionsschutz

Kostenbewusstes Handeln (2 Tage):

- Speisen-Kalkulationen
- Getränke-Kalkulation
- Eigenverbrauch
- Steuern, Miete, Personal, etc.

URL

<http://www.gastronomie-seminare.de>**Veröffentlichungsinformationen**

Veranstaltungs-ID 2175179

Bildungsanbieter-ID 22787