

Deutschlands junge Spitzenköche

SEMINARPROGRAMM 2011
Jeunes Restaurateurs Akademie



Jeunes Restaurateurs d'Europe



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE®

Talent & Passion.

DEUTSCHLAND

In Zusammenarbeit mit dem Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz vermitteln wir Profis aus der Praxis aktuelles Fachwissen und zusätzliches Know-how. In den berufsbegleitenden Seminaren der Jeunes Restaurateurs Akademie widmen sich die Teilnehmer ausführlich Aspekten ihres Berufs, die im Tagesgeschäft häufig nicht ausreichend trainiert werden können. Das Spektrum der angebotenen Seminare reicht von wichtigen Arbeitspraktiken bis zu theoretischen Inhalten. Das Seminar- und Kursangebot der Jeunes Restaurateurs Akademie ist offen für Mitarbeiter anderer Spitzenverbände, wie z.B. Romantik Hotels & Restaurants, Relais & Châteaux, Ringhotels und alle Teilnehmer des FHG-Ausbildungsmodells.

Unser Dank gilt allen, die unsere Jeunes Restaurateurs Akademie unterstützen, besonders im Rahmen der ON TOUR Seminare. Wir wünschen Ihnen abwechslungsreiche Seminare und damit noch mehr Freude an unserem wunderbaren Beruf.



Patrik Kimpel
Präsident



Andreas Hillejan
verantwortlich für
Aus- und Weiterbildung



Um alle Seminarinhalte praxisnah vermitteln zu können, legen wir bei der Dozentenauswahl besonderen Wert auf spezielle Branchenkenntnis. Darüberhinaus sind alle Seminare mit einem Zusatz gekennzeichnet, der auf den inhaltlichen Anspruch hinweist.

Basics:

Alle Seminare dieser Kategorie sind für Mitarbeiter mit grundlegenden Kenntnissen geeignet. Auszubildende und Berufseinsteiger finden hier ideale Trainingsmöglichkeiten.

Professionals:

Seminare in dieser Kategorie qualifizieren Mitarbeiter mit einigen Jahren Berufserfahrung.

Executive:

Seminare in dieser Kategorie qualifizieren Führungskräfte für ihre täglichen Aufgaben.

Das Anmeldeformular befindet sich auf der letzten Seite dieses Programmhefts. Es kann selbstverständlich auch von Teilnehmern genutzt werden, die nicht aus einem JRE Betrieb stammen. Allerdings muss dann berücksichtigt werden, dass die üblichen Gebühren gelten. Rückfragen beantworten wir Ihnen gerne.



Ester Pauly
Organisation &
Marketing



Ute Wagner-Uenzen
Seminarverwaltung



Küche

JRE Akademie ON TOUR	5
-----------------------------------	---

Innovative Seminare für Köche

• Die Klassiker der kalten Küche	8
• Zubereitung von Schalen- und Krustentieren	8
• Modernes Konservieren und Einkochen	9
• Die kompakte Küche	9
• Die Vielfalt aus dem Meer	10
• Die Gemüse-Vielfalt	10
• Workshop Rund um Geflügel	11
• Kräuterküche	11
• „Wild Things“ Wildkräuter treffen auf Wild	12

Innovative Techniken für Profis

• Flavouring Pairing	13
• New Daring Cuisine	13
• Fingerfood	14
• Sous-Vide-Techniken	14

Rezeption / Housekeeping / Service / Bar

• Der heiße Draht zum Gast	15
• Aktuelle Hotelkorrespondenz	15
• Arbeiten am Tisch des Gastes	16
• Der Kunde ist König	16
• Kontern mit Pep	17
• Bar-Food	17
• Cocktail-Seminar	18
• Bar-Tender	18

BWL

• Strategien zur Gewinnoptimierung	19
• Budgetierung von Kosten und Erlösen	19
• Fit für das gastronomische Rechnungswesen	20
• Aktuelles Recht für die Gastronomie	20
• Alles Marketing, oder was?	21

IHK Zertifikatslehrgänge

• Wellfood-Koch (IHK)	22
• IHK-Zertifikatslehrgang zum Pâtissier	23
• IHK-Zertifikatslehrgang zum Kräuter-Experten	24

Anmeldung	25
------------------------	----

JRE Akademie ON TOUR

Durch die Offensive der Akademie ON TOUR-Seminare, bieten wir noch mehr Vielfältigkeit, und Sie erleben die Referenten live im eigenen Betrieb. Dies gibt den Praxisseminaren eine ganz neue Perspektive. Die Teilnahme an dieser Veranstaltungsreihe ist ausschließlich den Mitarbeitern der Jeunes Restaurateurs vorbehalten und gebührenfrei. Die Übernachtungskosten müssen mit den entsprechenden Betrieben vereinbart werden.



Klaus Erfort



Ludger Helbig



Nils Henkel



Ingo Holland



Wolfgang Otto



*Hans-Harald
Reber*



Sacha Stemberg



Deltev Ueter



Ludger Helbig und Ingo Holland

Gewürzseminar mit Betriebsbesichtigung

Ingo Holland führt die Teilnehmer durch das „Alte Gewürzamt“. Die umfangreiche Betriebsbesichtigung wird durch ein Gewürzmenü im Restaurant zum alten Rentamt bei Ludger Helbig beendet.

Termin: 30.05.2011, 14.00 bis ca. 21.00 Uhr

Ort: Restaurant Zum alten Rentamt
Hauptstraße 25a, 63911 Klingenberg am Main

Max. Teilnehmerzahl: 18 Personen

Klaus Erfort und Wolfgang Otto

Perfect Meat Academy

Lernen Sie alles über den Umgang mit Fleisch und erkennen Sie die wichtigsten Qualitätskriterien. Oft sind es kleine Nuancen, die aus dem Ausgangsprodukt die absolute Gaumenfreude machen. Innovative Zubereitungs-techniken werden kreativ dargestellt.

Termin: 06.06.2011, 11.00 bis 16.00 Uhr

Ort: Otto Gourmet
Industriepark Tor 1, 52525 Heinsberg
Fleischkompetenzzentrum

Max. Teilnehmerzahl: 12 Personen

Sascha Stemberg

Schmiedekunst seit 1910!

Das Messerseminar wird im Hause Guede durchgeführt. Vom Rohstahl bis zum fertigen Messer wird die Herstellung Schritt für Schritt erklärt. Im Anschluss daran bietet Sascha Stemberg ein kleines Mittagessen mit Produkten aus dem Bergischen Land.

Termin: 07.07.2011, 11.00 bis 14.00 Uhr

Ort: Firma GÜDE MESSER
Katternberger Straße 175, 42655 Solingen

Max. Teilnehmerzahl: 18 Personen



Hans-Harald Reber

Schwein und Wein

Ein auf traditionellen Werten basierendes Zukunftskonzept. Von den Produkten und der Idee, bis hin zur Konzeption und Umsetzung.

Termin: 17.10.2011, 10.30 bis 15.30 Uhr

Ort: Reber's Pflug Restaurant mit Hotel
Weckriedener Straße 2, 74523 Schwäbisch Hall

Max. Teilnehmerzahl: 16 Personen

Nils Henkel

„Pure Natur“ Innovative Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

Im Mittelpunkt steht die Kombination von Fisch und Meeresfrüchten mit frischen Gemüsen und Kräutern aus der Region. Die Teilnehmer werden motiviert neue Kreationen zu wagen und ihren Kochstil zu erweitern.

Termin: 19.10.2011, 10.00 bis 15.00 Uhr

Ort: Kochschule Lerbach, Schlosshotel Lerbach
Lerbacher Weg, 51465 Bergisch-Gladbach

Max. Teilnehmerzahl: 12 Personen



Die Klassiker der kalten Küche Pasteten, Sülzen und Terrinen

Der Auftakt jedes mehrgängigen Menüs sind Pasteten, Sülzen oder Terrinen. Diese Vielfalt lässt dem ambitionierten Koch alle kreativen Freiräume, um seine Gäste zu verwöhnen. Nutzen Sie dieses Praxisseminar auch, um eigene Experimente zu wagen und mit Unterstützung des Profis erfolgreich umzusetzen.

Inhalte:

- Einführung in die Unterschiede von Terrinen, Galantinen, Pasteten und Sülzen
- Erläuterung und Umsetzung von Schnittbildern
- Richtiger Umgang mit Gelatine und neuen Geliertechniken
- Herstellung von verschiedenen Fischterrinen
- Zubereitungen aus Kaninchen und Geflügel

Termin: 29.03.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics

Zubereitung von Schalen- und Krustentieren Kochkurs mit Hummer & Co.

In vielen gastronomischen Betrieben ist die Zubereitung von Schalen- und Krustentieren kein Berufsalltag mehr. Nutzen Sie dieses Praxisseminar, um sich neue Kenntnisse anzueignen oder auch Fertigkeiten intensiv zu trainieren.

Inhalte:

- Herstellung von Fonds, Suppen und Saucen
- Zubereitung von Austern, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln
- Krustentiere ausbrechen und zubereiten
- Kreatives Anrichten

Termin: 14.11.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals



Modernes Konservieren und Einkochen Chutney, Relish & Co.

Die besondere geschmackliche Note bekommen viele Gerichte erst durch raffinierte Würzsoßen. Diese Spezialität aus Indien hat sich in der gehobenen Gastronomie zu einem Trend entwickelt. Außerdem werden den Teilnehmern in diesem Praxisseminar zahlreiche weitere Möglichkeiten des Haltbarmachens präsentiert.

Inhalte:

- Herstellung von Chutney, Relish und Pâté
- Einkochen von Obst und Gemüse
- Herstellung von schwarzen Walnüssen
- Zubereitung von Konfitüre und Gelee
- Deklarationspflicht für den Verkauf
- Dekorative Verkaufsideen

Termin: 11.08.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics

Die kompakte Küche Sous Vide / Induktion / Grillplatte

Der Kreativität beim professionellen Kochen sollte durch die Räumlichkeit keine Grenzen gesetzt werden. Mit der Firma MKN präsentieren wir speziell für immer kleiner werdende Küchen modernste Technologie und kompakte Profikochtechnik.

Inhalte:

- Sous-Vide-Technik bei Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Punktgenaues Garen mit dem HansDampf
- Flexibles Arbeiten mit der Grillplatte
- Leistungsstarkes Kochen mit der MKN-Flächeninduktion

Termin: 28.03.2011 von 16.00 bis 22.30 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 80,00 € inkl. Materialkosten

Kategorie: Basics



Die Vielfalt aus dem Meer

Von Loup de Mer über Steinbutt und Hummer bis zu delikaten Austern – der Vielfalt aus dem Meer sind keine Grenzen gesetzt. Kochkunst und Kreativität sind die Schlagworte, die immer wieder für innovative geschmackliche Highlights sorgen. Dieses Seminar lädt zu einer kulinarischen Reise durch die Welt der Fische und Meeresfrüchte ein.

Inhalte:

- „Select“-Fisch: Exklusive Fischspezialitäten von der Firma „Deutsche See“
- Intensive Warenkunde
- Fachgerechter Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten
- Kreative Zubereitungsarten
- Neue Trends auf dem Markt

Termin: 11.07.2011 von 09.00 bis 16.00 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics

Die Gemüse-Vielfalt

Vegetarische Gerichte kreativ und schmackhaft

Die vegetarische Küche ist vielfältig und kreativ, vorausgesetzt der Koch nutzt seine Möglichkeiten. Fleischlose Alternativen bereichern die Speisekarte und bieten Ihrem Kunden ein neues kulinarisches Spektrum. Erkennen Sie neue Trends rechtzeitig, und überraschen Sie zukünftig Ihre Gäste mit innovativen Gerichten.

Inhalte:

- Vielfältige Gemüsegerichte
- Schonende Garverfahren
- Neues aus dem Gemüsegarten
- Wildgemüse
- Vegetarische Soßen
- Kreative Anrichteweisen

Termin: 28.09.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 95,00 € inkl. Materialkosten

Kategorie: Basics



Workshop Rund um Geflügel

Die einzelnen Arbeitsschritte in Bezug auf die Zubereitung von Haus- und Wildgeflügel werden ausführlich dargestellt. In diesem Seminar werden exklusive Produkte vorgestellt und die vielfältigen Zubereitungsarten trainiert. Ein besonderer inhaltlicher Aspekt ist der Einsatz von Kräutern und Gewürzen. Der spezifische Einsatz bei der Geflügelzubereitung wird erläutert und kann von den Teilnehmern unmittelbar in der Praxis umgesetzt werden.

Inhalte:

- Verarbeitung von Taube, Poularde, Wachtel und Ente
- Herstellung von gefüllten Geflügelteilen • Geflügelgerichte als Vor- und Hauptspeise •

Termin: 17.10.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals

Kräuterküche

Seit Jahrhunderten haben Menschen gelernt, Gemüse, Wurzeln, Beeren, Knollen, Blüten, Früchte oder Blätter zuzubereiten. Sie dienten als Nahrungsmittel und Medizin. Dem modernen Menschen sind solche Kenntnisse oft verloren gegangen. Mit Ihnen gemeinsam wollen wir dieses Wissen wiederentdecken. Nutzen Sie über 200 Kräuter aus unserem Kräutergarten zum Riechen und Schmecken.

Inhalte:

- Kräuterkunde • Wertvolle Tipps zu Lagerung und Konservierung • Kochen mit Kräutern • Herstellung eines eigenen Herbariums •

Termin: 16.05.2011 von 09.00 bis 16.00 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals



„Wild Things“ Wildkräuter treffen auf Wild Kochkurs zu vielfältigen Wildgerichten

Der harmonische Einsatz von Kräutern gibt vielen Gerichten eine besondere Note. Für den Koch ist es eine Herausforderung und manchmal auch ein „Betriebsgeheimnis“, die richtige Wahl zu treffen. Vor allem Wildkräuter stehen im Mittelpunkt, denn Wald und Wiese bietet dem ambitionierten Koch ein buntes Potpourri.

Inhalte:

- Warenkunde zu Wild • Kräuterkunde • Kleine Sensorikschulung • Herstellung eines Fingerfood-Buffets aus verschiedenen Wildgerichten • Zerlegen eines Damwildes aus der Decke •

Termin: 18.06.2011 von 09.00 bis 16.00 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics



Flavour Pairing

Neue Genussformeln für die Küche

Warum harmonieren viele Lebensmittel gut miteinander? Warum kann Banane mit Petersilie und Avocado mit Speck kombiniert werden? Die Analyse einzelner Lebensmittel und deren Schlüsselaromen zeigt neue Wege für Kreationen in der Küche. Mit dem Produkt im Mittelpunkt lernen die Teilnehmer eine neue Aromenvielfalt kennen und erweitern ihren kulinarischen Blickwinkel.

Inhalte:

- Kombination von Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse • Parfümieren der Speisen • Produktanalyse • Zubereitung verschiedener Pairings •

Termin: 11.05.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Heiko Antoniewicz

Kosten: 210,00 € inkl. Materialkosten
190,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals

New Daring Cuisine

Techniken der neuen Avantgarde-Küche

Verwegen, inspirativ und phantastisch müssen heute Menüs sein, die sich vom Standard abheben sollen. Naturwissenschaftliche Phänomene, in den Händen von visionären Köchen, zeichnet die Molekularküche aus. Die Wirkung von Texturgebern aus Polysacchariden oder tierischen Proteinen lässt aus Flüssigem sphärische Kugeln entstehen. Die Liebe zum Essen und der Respekt vor jedem einzelnen Produkt führen zu Staunen auf den Tellern und Wundern am Gaumen.

Inhalte:

- Herstellung von Gelees • Herstellung von Texturen • Küchentechnik: Hitzestabilität, Thermoreversibilität, Aushärtungsgrad, Säuretoleranz • Entwicklung von Schäumen • Verbindung von verwegenen Geschmackskombinationen •

Termin: 09.05.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Heiko Antoniewicz

Kosten: 210,00 € inkl. Materialkosten
190,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals



Fingerfood

Die klassischen Snacks werden zum Lifestyle-Erlebnis

Das Seminar beginnt mit der traditionellen Zubereitung und Herstellung von Canapes. Die Teilnehmer erwartet ein Exkurs von den Wurzeln des Fingerfood bis hin zum stylischen Auftritt in der Gegenwart. Einfache und aufwendige Zubereitungen werden anhand von praktischen Unterweisungen gezeigt. Außerdem wird ein Ausblick in die Zukunft des kleinen Happens gewagt.

Inhalte:

- Herstellung einfacher bis aufwendiger Snacks
- Löffel-snacks
- Gabelgerichte
- Desserts

Termin: 24.08.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Heiko Antoniewicz

Kosten: 210,00 € inkl. Materialkosten
190,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals

Sous-Vide-Techniken

Progressiv umgesetzt

Durch das Sous-Vide-Verfahren können Lebensmittel im Vakuum schonend zubereitet und auch gelagert werden. Dabei ist immer das oberste Ziel, die Spitzenqualität der Produkte zu erhalten. Einen wesentlichen Einfluss hat diese Technik auf Farbgebung, Aroma, Geschmack und Nährstoffgehalt des Gerichtes.

Inhalte:

- Vorteile von Sous-Vide-Verfahren
- Langzeitgaren
- Glasieren
- Karamellisieren
- Aromaübertragung
- Zubereitungen von Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst

Termin: 10.05.2011 oder
23.08.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Heiko Antoniewicz

Kosten: 210,00 € inkl. Materialkosten
190,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals



– Der heiße Draht zum Gast – Erfolgreich telefonieren

Im Telefonkontakt mit Ihren Gästen wird von Ihnen immer mehr kommunikative, persönliche und kundenorientierte Kompetenz erwartet. Dieses Seminar vermittelt, wie Sie das – Alltagsmedium – Telefon verkaufsorientiert und zielsicher einsetzen können.

Inhalte:

- Grundlagen der Gesprächsführung
- Reizworte und Killerphrasen
- Phasen eines Telefongesprächs
- Fragetechniken
- Nutzenargumentation, Einwandbehandlung
- Preisverhandlung

Termin: 23.09.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozentin: Sabine Ksoll, Kommunikationstrainerin

Kosten: 125,00 €
100,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics

Aktuelle Hotel-Korrespondenz Von Standardfloskeln zum eigenen Stil

Der Geschäftsbrief repräsentiert durch prägnante und ansprechende Formulierungen die Unternehmenskultur Ihres Betriebes. Sie lernen Ihre Argumente treffend und in geeigneter Form darzustellen.

Inhalte:

- Optimierung des eigenen Briefstils
- Modernes Schriftbild, attraktive Formulierungen
- Sich besser und persönlicher ausdrücken
- Alte Floskeln vermeiden
- Empfängerorientierte Briefe

Termin: 25.03.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozentin: Sabine Ksoll, Kommunikationstrainerin

Kosten: 125,00 €
100,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics



Arbeiten am Tisch des Gastes

Rund um das Thema flambieren, tranchieren und filetieren

Ein Erlebnis im Restaurant ist der persönliche Service. Dazu gehört besonders das Herstellen von flambierten Gerichten. Zahlreiche Übungen geben Ihnen Sicherheit bei den verschiedenen Tätigkeiten am Tisch des Gastes.

Inhalte:

- Tranchieren von Geflügel und Fleisch
- Filetieren von Fisch
- Flambieren von Krustentieren
- Flambieren von Obst
- Dekantieren von Wein

Termin: 30.03. u. 03.11.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Christoph Maringer, Restaurantleiter

Kosten: 200,00 €
180,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals

Der Kunde ist König Monarchie mit Tücken

Wenn mit einem Kunden auf sachlicher Ebene nicht mehr zu reden ist und man als Gastgeber an seine kommunikativen Grenzen stößt, werden oft Fehler in der Gesprächsführung gemacht. Die Folgen können gravierend sein. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer Techniken, mit denen sie und auch der Kunde „erhobenen Hauptes“ die Situation meistern.

Inhalte:

- Kommunikationsmodelle
- Konfliktlösungsstrategien
- Individuelles Einfühlungsvermögen
- ICH-Botschaften
- Jeder-Gewinnt-Methode
- Partnerschaftlichkeit im Dienstleistungsbereich
- Bearbeitung von Praxisbeispielen der Teilnehmer mit Videounterstützung

Termin: 12.05.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Günter Buser, Kommunikationstrainer

Kosten: 145,00 €
120,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals



Kontern mit Pep

Kommunikationshürden meistern durch Spontanität

Im Berufsalltag ist Schlagfertigkeit eine wichtige persönliche Eigenschaft. Erfahren Sie in diesem Seminar, wie Sie mit der Sprache jonglieren können, und trainieren den verbalen Schlagabtausch. So fällt es Ihnen leichter Ihre Ziele zu erreichen und Sie haben Spaß am Diskutieren.

Inhalte:

- Mut zum „Frech sein“
- Verbale und nonverbale Stilelemente
- Zielorientierte Verhandlungsstrategien
- Mit Humor reagieren
- Synonyme wirkungsvoll einsetzen
- Selbstsicherheitstraining
- Schnell und gut reagieren

Termin: 26.10.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozentin: Beate Frank, Kommunikationstrainerin

Kosten: 125,00 €
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals

Bar-Food

Kreativkurs für Koch und Barmann

Um das Angebot der Cocktailbar perfekt zu machen, müssen trendige Snacks geboten werden. Dabei kommt es keinesfalls nur auf die Exklusivität der Produkte an, sondern viel mehr auf kreative Ideen. Der Snack als „Anheizer“ ergänzt den Drink in idealer Weise. Dieses Seminar bietet dem Koch und Barmann ein breites Spektrum, um gemeinsam neue Ideen zu entwickeln.

Inhalte:

- Spooncocktails
- Fingerfood
- Klassiker und Regionales in der Bar
- Trendige Anrichteweisen
- Veredlung von Convenience-Produkten

Termin: 15.11.2011 von 09.00 bis 16.00 Uhr

Dozent: Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics



Cocktail-Seminar

Grundkurs für das Arbeiten an der Bar

Dieses Seminar ist ein Einsteigerseminar für alle Mitarbeiter, die Grundkenntnisse im Bereich der Barkunde erwerben möchten. Sie trainieren die Herstellung verschiedener Mixgetränke und können so zukünftig Ihre Gäste mit leckeren Cocktails, Longdrinks, Cups und Bowlen verblüffen.

Inhalte:

- Arbeitsmaterial an der Bar
- Herstellung von Cocktails
- Mixzutaten
- klassische, internationale und moderne Rezepturen
- Cocktailkunde
- Waren- und Getränkekunde

Termin: 12.09.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Karsten Kuske, Barmeister IHK

Kosten: 135,00 € inkl. Materialkosten
110,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics

Bar-Tender

Grundkurs für das Arbeiten an der Bar

Die Cocktailbar in einem Restaurant oder Hotel dient als Ort der Begegnung und ist für die Kommunikation der Gäste von großer Bedeutung. Voraussetzung für ein ansprechendes Angebot an der Bar ist die fachliche Qualifikation der Mitarbeiter. Die Teilnehmer lernen den sicheren Umgang mit Shaker und Rührglas. Neben den praktischen Arbeiten steht auch die Waren- und Produktkunde im Vordergrund.

Inhalte:

- Entstehung und Geschichte der Bar
- Betriebsarten und Ausstattung
- Waren- und Produktkunde
- Getränkebestand hinter der Bar
- Werkzeuge des Bar-Tenders
- Herstellen von Before- und Afterdinner Cocktails
- Herstellen von Trend-Cocktails
- Herstellen von Garnituren

Termin: 04. u. 05.10.2011, 09.00–16.30 Uhr

Dozent: Karsten Kuske, Barmeister IHK

Kosten: 200,00 € inkl. Materialkosten
180,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Basics



Strategien zur Gewinnoptimierung

Essen und Trinken gehören zu den schönsten Dingen der Welt. Doch wenn Sie als Gastronom heute das Gefühl haben, dass bei Ihnen trotz harter Arbeit und zufriedener Gäste die Umsätze zu wünschen übrig lassen, dann liegt das nicht zuletzt auch daran, dass sich die Branche in einem dramatischen Wandel befindet. Es wird höchste Zeit, das eigene Terrain abzusichern, verloren gegangene Umsätze zurückzugewinnen und neue Umsatzquellen zu erschließen.

Inhalte:

- Gewinn-Einflussfaktoren im F&B
- Beispiele für erfolgreiche Aktivitäten zur Gewinnsteigerung
- Umsatzbringer in der Gastronomie
- Aufbau eines Systems zur Gewinnsteigerung
- Teamaufgaben

Termin: 30.05.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Uwe Ladwig, Fachreferent F&B

Kosten: 150,00 €
130,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Executive

Budgetierung von Kosten und Erlösen

Für Führungskräfte ist es oft sehr schwierig abzuschätzen, welche Umsätze und daraus resultierende Kosten sich ergeben. Für eine gute, realistische Prognose werden Hilfsmittel und Erfahrungswerte benötigt. Das Ziel des Budgets ist die Ermittlung des zu erwartenden Umsatzes und die Errechnung der daraus resultierenden Kosten. Die Teilnehmer erfahren anhand eines Musterbeispiels praxisorientiert den Nutzen der Budgetierung.

Inhalte:

- Möglichkeiten zur Ermittlung eines Budgets
- Tages-, Monats- und Jahresbudget
- Statistische Kennzahlen
- Kalkulation
- Fallbeispiele

Termin: 15.09.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Joachim Dieringer, Bilanzbuchhalter IHK

Kosten: 125,00 €
100,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Executive



Fit für das gastronomische Rechnungswesen

Die betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA) hilft modernen gastronomischen Betrieben wirtschaftlich zu arbeiten. In dieser Veranstaltung lernen die Teilnehmer die eigene Kalkulation zu überprüfen und so die Kosten besser in den Griff zu bekommen. Anhand von zahlreichen Übungen haben die Teilnehmer die Möglichkeit, die theoretischen Grundlagen umgehend in die Praxis umzusetzen.

Inhalte:

- Was ist eine BWA?
- Zuordnung von betrieblichen Kosten
- Kostenkontrolle
- Variable Kosten
- Speisen- und Getränke-kalkulation

Termin: 22.08.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Joachim Dieringer, Bilanzbuchhalter IHK

Kosten: 125,00 €
100,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Executive

Aktuelles Recht für die Gastronomie

Im Rahmen dieser Veranstaltung bekommen die Teilnehmer einen Überblick zur aktuellen Gesetzeslage. Gemeinsam mit der Referentin können Lösungsansätze für die praktikable Umsetzung diskutiert werden.

Inhalte:

- Gaststättengesetz
- Schankanlagen
- Alkohol und Jugendschutz
- Aushangpflichtige Gesetze
- Sperrfristenregelung
- Arbeitsrecht
- Lärmschutz
- Berufsgenossenschaft

Termin: 15.04.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozent: Alexia Joannidis, Rechtsanwältin

Kosten: 125,00 €
100,00 € Jeunes Restaurateurs
Mitgliedsbetriebe

Kategorie: Professionals



Alles Marketing, oder was?

Neue Herausforderungen erfordern neue Wege

Vermutlich geben Sie Ihr Geld für Werbung aus. Vielleicht stellen Sie sogar selbst Werbung her. Sie wollen mit geringerem Werbeaufwand höhere Gewinne erwirtschaften? Dies wird Ihnen gelingen, wenn Sie ganzheitliches Marketing betreiben.

Das Seminar soll Hilfestellung leisten bei der Ausarbeitung einer Marketing-Strategie, die auf Ihr Unternehmen, Ihre Gästegruppen, Ihr Budget und Ihre Ziele abgestimmt ist.

Dabei werden die elementaren Bestandteile einer Marketingplanung betrachtet und mit klassischen Methoden verglichen. Auch unkonventionelle Möglichkeiten werden vorgestellt und gemeinsam bewertet.

Zielgruppe:

Fach- und Führungskräfte

Unternehmer aus der Hotellerie und Gastronomie

Inhalte:

- Was ist Marketing?
- Markenführung und Innovationsmanagement
- Vertriebs- und Handelskonzepte
- Integrierte Kommunikation
- Marketing Intelligence
- Pricing
- Guerilla Marketing und Werbung

Termine: 18.05.2011 oder
05.10.2011 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Dozentin: Dr. Anke Zeqiri

Kosten: 165,00 €

Kategorie: Executive



Wellfood-Koch

Qualifikation für die Wellnessküche

Um den Wünschen der Gäste in einem Wellnesshotel gerecht zu werden, müssen neben vielfältigen Spa-Anwendungen auch harmonisierende kulinarische Genüsse geboten werden. Es werden neue Trends der Zubereitung präsentiert und zahlreiche Lebensmittel vorgestellt, die durch ihren Wirkstoffgehalt einen besonderen Einfluss auf den Körper haben. Die Teilnehmer lernen eine Wellfood-Küche kennen, mit der die Gäste begeistert werden können.

Inhalte:

1. Tag

- Basisinformation zu Ernährungsgrundlagen
- Spezielle Ernährungsformen
- Lebensmittelunverträglichkeiten
- Bewertungskriterien für Alternative Kostformen
- Ayurveda
- Trennkost
- Vollwertkost

2. Tag

- Wirkstoffe in der Wellfood-Küche
- Antioxidantien
- Vitamine
- Mineralstoffe
- Ballaststoffe
- Sekundäre Pflanzenstoffe
- Wirkstoffsuche – Was ist wo drin?
- Entwicklung von funktionellen Rezepten

3. Tag

- Natürliche funktionelle Lebensmittel
- Wissenswertes zu Körnern, Nüssen, Sprossen, Kräutern, Gewürzen, Milchprodukten, Fisch und Getränken

4. Tag (Küchenpraxis)

- Gartechniken in der Wellfood-Küche
- Dämpfen
- Dünsten
- Sous-Vide-Technik
- Zubereitung von Wellfood-Gerichten

5. Tag (Küchenpraxis)

Zubereitung verschiedener Wellfood-Gerichte

- Verarbeitung von Wildkräutern

6. Tag (Abschlussprüfung)

Die Absolventen sollen zeigen, dass sie kreativ in der Wellnessküche arbeiten können.

Termin: **Modul 1:** 08.–10.08.2011
 Modul 2: 24.–26.10.2011
 jeweils von 09.00 bis 16.30 Uhr

Kosten: 850,00 €

Kategorie: Professionals



IHK-Zertifikatslehrgang zum Pâtissier Qualifikation für die Pâtisserie

Die Pâtisserie in Deutschland hat einen hohen Stellenwert. Gastronomen sind auf qualifizierte Fachkräfte angewiesen, denn der Gast schätzt die kulinarischen Köstlichkeiten zum Abschluss eines Menüs. Es gibt keinen anderen Posten in der Küche, an dem so genau nach Rezepturen gearbeitet werden muss, eine Herausforderung für die Brigade. Ein Küchenchef, der sich auf einen guten Pâtissier verlassen kann, hat auf jeden Fall Wettbewerbsvorteile. Für engagierte Köche bietet dieser Lehrgang eine ideale Grundlage, um sich für die Pâtisserie zu qualifizieren. Es werden theoretische und fachpraktische Inhalte von erfahrenen Referenten vermittelt. Im Rahmen einer kurzen Abschlussprüfung zeigen die Absolventen ihr Können.

Inhalte:

- Teige und Massen • Eis, Sorbet, Parfait • Marzipan modellieren und Zucker ziehen • Petit fours, Gebäcke und Kuchen • Schokoladen und Pralinen • Cremes und Mousse
- Marmelade, Chutney, Kompotts • Brot und Brötchen •

Zielgruppe:

- Köche, die sich für die Pâtisserie spezialisieren möchten
- Konditoren oder Bäcker, die gerne in der Gastronomie arbeiten möchten

Termin: **Modul 1:** 12.–14.04.2011
 Modul 2: 04.–06.07.2011
 Modul 3: 31.10.–02.11.2011
 Letzter Tag Abschlussprüfung

Prüfung: Praktische Prüfung mit
 theoretischer Ausarbeitung

Kosten: 1.500,00 €

Kategorie: Professionals



IHK-Zertifikatslehrgang zum Kräuter-Experten

In der gehobenen Gastronomie sind Köche ständig auf der Suche nach neuen Rezepturen, innovativen Zubereitungsarten und exotischen Lebensmitteln. Nur so kann man sich von seinen Kollegen abheben, denn der Gast erwartet den besonderen Kick. Immer mehr Restaurants ändern ihr Angebot und haben sich auf die immer größer werdende Gourmetwelt eingestellt. Kräuter bieten viel Raum für Experimente und haben auch optisch einen großen Nutzen für den Koch. In diesem Lehrgang lernen die Teilnehmer Wissenswertes über Pflanzen, in Bezug auf die Heilwirkung und den Einsatz in der Küche. Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer Prüfung ab.

Inhalte:

- Wildkräuter und Wildpflanzen • Kräuternerkenntung • Heilwirkung • Einsatz in der Küche • Kresse und Sprossen
- Anlegen und Pflege eines Kräutergartens • Konzeption einer Pflanzenführung • Kräuterküche • Haltbarmachung und Konservierung •

Termin: Modul 1: 04.–06.07.2011
Modul 2: 08.–10.08.2011
Modul 3: 05.–07.09.2011
Modul 4: 10.–12.10.2011
Modul 5: 16.–18.04.2012
Modul 6: 04.–06.06.2012
Letzter Tag Abschlussprüfung

Dozenten: Steffen Fleischhauer
Bernd Simon
Karin Hirz
Detlev Ueter

Prüfung: Projektarbeit und Herbarium

Kosten: 1.800,00 €

Kategorie: Professionals

Anmeldung zur Weiterbildung

am

Teilnehmer/in

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Geburtsdatum: _____

Firma: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Funktion im Betrieb: _____

Mein Arbeitgeber übernimmt die Kosten der Weiterbildung

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedingungen an.

Bei Kostenübernahme durch den Arbeitgeber
Stempel u. Unterschrift

Ansprechpartner Firma: _____

BITTE VOR- UND ZUNAMEN IN BLOCKBUCHSTABEN



Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz, Hohenfelder Straße 12, 56068 Koblenz, Tel. 02 61/3 04 89-0, Telefax 02 61/3 04 89-34

Bitte im Fensterumschlag zusenden!

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.

- Seminarwesen -

Hohenfelder Straße 12

56068 Koblenz

Teilnahmebedingungen

1. Zustandekommen des Vertrages

Der Vertrag zwischen dem Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e.V. (im Folgenden GBZ genannt), Hohenfelder Str. 12, 56068 Koblenz, und dem Teilnehmer/Anmelder kommt mit der Anmeldung zu einer Bildungsveranstaltung zustande. Mit der Anmeldung akzeptiert der Teilnehmer/Anmelder diese Teilnahme- und Zahlungsbedingungen.

2. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an den Bildungsveranstaltungen des GBZ muss schriftlich erfolgen. Übersteigt die Anzahl der Anmeldungen die vorhandenen Kapazitäten, so werden diese Anmeldungen nach ihrem zeitlichen Eingang auf eine Warteliste gesetzt und rücken beim Freiwerden von Seminarplätzen nach. Kann eine Anmeldung nicht berücksichtigt werden, wird eine entsprechende Benachrichtigung zur Information umgehend versandt.

3. Leistungsumfang

Der Leistungsumfang einer Bildungsmaßnahme ist in der Veranstaltungsbeschreibung spezifiziert.

4. Gebühren

Die Teilnahmegebühr ist vom Teilnehmer/Anmelder unabhängig von Leistungen Dritter zu zahlen. Die Teilnahmegebühr ist vor Beginn der Maßnahme nach Erhalt der entsprechenden Rechnung oder in Teilbeträgen per Lastschrift einzuguzahlen zu den in der Einzugsermächtigung genannten Terminen zu entrichten. Ist die Teilnahmegebühr in Teilbeträgen zu entrichten, so wird im Fall eines Zahlungsverzugs der Restbetrag in einer Summe fällig. Anfallende Gebühren für Prüfungen und Leistungen Dritter werden gesondert berechnet. Für Mahnungen wird eine Gebühr von 10,00 Euro pro Mahnlauf vereinbart.

5. Stornierung von Tagesseminaren und Lehrgängen

Tagesseminare

Der Teilnehmer kann bis spätestens 12 Werktage vor Beginn der Maßnahme vom Vertrag zurücktreten. In diesem Fall wird statt der Teilnahmegebühr eine Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 50,00 Euro berechnet. Bei späteren Stornierungen oder Nichterscheinen ist die gesamte Teilnahmegebühr zu zahlen. Der Rücktritt ist schriftlich zu erklären.

Lehrgänge

Bei Stornierungen gelten folgende Ersatzansprüche des GBZ:

36 bis 24 Werktage vor Beginn 20 % der Lehrgangsgebühren

23 bis 12 Werktage vor Beginn 50 % der Lehrgangsgebühren

11 bis 0 Werktage vor Beginn 100 % der Lehrgangsgebühren

Teilnehmer, die sich nicht frist- und formgerecht abmelden, sind grundsätzlich zur Zahlung der vollen Lehrgangsggebühr verpflichtet. Der Nachweis eines geringen Schadens bleibt dem Teilnehmer vorbehalten.

6. Kündigung von Lehrgängen

Eine Kündigung während der Vertragsdauer ist nur aus wichtigem Grund möglich. Darüber hinaus ist die Kündigung bei Lehrgängen mit einer Dauer von mehr als sechs Monaten erstmals nach sechs Monaten mit einer Frist von drei Monaten zum Quartalsende möglich. In diesem Fall erfolgt eine anteilige Kostenberechnung bis zum Austritt aus dem Lehrgang.

7. Änderungen und Absagen von Bildungsveranstaltungen

Das GBZ behält sich vor, fachliche Inhalte weiter zu entwickeln und die Veranstaltungsdauer geringfügig anzupassen. In diesem Fall ist das GBZ bemüht, notwendige Änderungen des Programms rechtzeitig mitzuteilen. Ein Wechsel der Dozenten oder eine Änderung des Veranstaltungsortes berechtigen nicht zum Rücktritt vom Vertrag. Das GBZ behält sich vor, Bildungsveranstaltungen oder Unterrichtseinheiten bei höherer Gewalt kurzfristig bis 12 Uhr mittags des Vortages der Veranstaltung abzusagen. Bereits gezahlte Gebühren werden, sofern die ausgefallenen Einheiten nicht nachgeholt werden, zurückerstattet. Das Gleiche gilt, wenn eine Veranstaltung wegen zu geringer Teilnehmerzahl bis vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn abgesagt wird. Ein weitergehender Schadensersatzanspruch ist ausgeschlossen, soweit dem GBZ bzw. dessen Angestellten oder Erfüllungsgehilfen weder vorsätzliches noch grob fahrlässiges Verhalten zur Last fällt.

8. Haftung

Das GBZ haftet nicht bei Unfällen und für Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände und Kraftfahrzeuge, soweit dem GBZ bzw. dessen Angestellten oder Erfüllungsgehilfen nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten zur Last fällt.

Das GBZ haftet auch nicht für sonstige Schäden oder Folgeschäden, insbesondere, aber nicht ausschließlich, aufgrund fehlender Unterlagen oder Unterrichtsinhalte. Dieser Haftungsausschluss gilt nicht in Fällen von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Die Haftungsbegrenzung und der -ausschluss gelten nicht im Fall gesetzlich zwingender Haftung, insbesondere bei Personenschäden.

Das GBZ haftet nicht für das Verhalten von Teilnehmern am Online-Lernen. Es besteht insbesondere keine Verpflichtung, zwischen Teilnehmern ausgetauschte Daten auf ihre Vollständigkeit, Korrektheit und Rechtmäßigkeit hin zu prüfen.

Das GBZ behält sich das Recht vor, strafbare und unerwünschte Inhalte zu jedem Zeitpunkt und ohne Rücksprache mit dem Verursacher nach eigenem Ermessen zu entfernen.

9. Urheberrecht

Die begleitenden Veranstaltungsunterlagen werden zu Beginn der Veranstaltung ausgehändigt. Diese Unterlagen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht, auch nicht auszugsweise, ohne Einwilligung des GBZ bearbeitet oder verarbeitet werden.

10. Datenschutz

Der Teilnehmer erklärt sich mit der automatisierten Be- und Verarbeitung personenbezogener Daten für Zwecke der Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden. Darüber hinaus kann das GBZ personenbezogene Daten, soweit diesem nicht schriftlich widersprochen wird, zur späteren Information verwenden.

11. Schlussbestimmungen

11.1 Gerichtsstand ist Koblenz (für Kaufleute).

11.2 Im Fall der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Bedingungen bleibt die Wirksamkeit der Vereinbarung als Ganzes unberührt. Die unwirksame Regelung wird durch die gesetzliche ersetzt.



JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE®

Talent & Passion.

DEUTSCHLAND

Stand Dez. 2010
Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001

www.jeunes-restaurateurs.de
JRE@Organize.de

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.
Eine Bildungseinrichtung der Industrie- und Handelskammer Koblenz
Hohenfelder Straße 12 · 56068 Koblenz
Tel.: 02 61/ 3 04 89-32 · Fax: 02 61/3 04 89-34
E-Mail: pauly@gbz-koblenz.de · www.gbz-koblenz.de

Zukunft
gestalten

IHK Koblenz