



**HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND  
UNION DI OSĆ Y OSTIS  
GEBIET GADERTAL/RAIUN VAL BADIA**

Den Mitgliedern der  
HGV-Ortsgruppen des Gadertales

Bozen, 05.11.2015/AM-ls

Weiterbildung Herbst 2015

Liebe Mitglieder,

auf Initiative der **HGV-Ortsgruppe Abtei** organisiert die HGV-Weiterbildung exklusiv für die Mitglieder der **HGV-Ortsgruppen des Gadertales** folgende Weiterbildungsveranstaltungen:

- „Ambiente- & Dekorationskurs“
- „Erste Hilfe Kurs (in italienischer Sprache)“
- Verkaufsschulung „Future Service Sells! Sind Sie auf die Zukunft vorbereitet?“
- „Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer (8 Std.) (in italienischer Sprache)“

Anbei finden Sie die genauen Angaben zu Inhalten, Terminen und ein Anmeldeformular.

Einfach das ausgefüllte Anmeldeformular faxen oder mailen an: HGV-Weiterbildung, Frau Nina Pittner, Fax 0471 317 791, E-Mail: [Weiterbildung@HGV.it](mailto:Weiterbildung@HGV.it).

*Die HGV-Ortsgruppe Abtei organisiert in Zusammenarbeit mit der HGV-Weiterbildung demnächst exklusiv für die Mitglieder der HGV-Ortsgruppen des Gadertales auch Sommelieranwärterkurse der Stufen I-III (in italienischer Sprache):*

**I. Sommelieranwärterkurs:** 03.05.2016, 06.05.2016, 12.05.2016, 18.05.2016, 19.05.2016, 25.05.2016, 26.05.2016 und 27.05.2016, von jeweils 9 bis 17 Uhr, in St. Kassian

**II. Sommelieranwärterkurs:** 05.10.2016, 06.10.2016, 11.10.2016, 13.10.2016, 18.10.2016, 20.10.2016, 25.10.2016 und 27.10.2016, von jeweils 9 bis 17 Uhr, in St. Kassian

**III. Sommelieranwärterkurs:** 03.05.2017, 04.05.2017, 05.05.2017, 11.05.2017, 12.05.2017, 17.05.2017, 18.05.2017 und 19.05.2017, von jeweils 9 bis 17 Uhr, in St. Kassian


*Bitte notieren Sie sich bereits diese Termine! Die Einladung mit dem genauen Austragungsort und der Möglichkeit zur Anmeldung für diese Sommelieranwärterkurse bekommen Sie noch zu einem späteren Zeitpunkt zugeschickt.*

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer Weiterbildung!

Mit freundlichen Grüßen

Augusto Manco  
HGV-Ortsobmann Abtei

Anlagen:  
Kursbeschreibungen

  
bitte umdrehen

Hoteliers- und Gastwirteverband • [www.HGV.it](http://www.HGV.it)

39100 Bozen (Steuersitz)  
Schlachthofstraße 59  
Tel. 0471 317 700  
Fax 0471 317 701  
[info@HGV.it](mailto:info@HGV.it)

39012 Meran  
Gampenstraße 97  
Tel. 0473 233 144  
Fax 0473 213 991  
[Meran@HGV.it](mailto:Meran@HGV.it)

39028 Schlanders  
Hauptstraße 40  
Tel. 0473 620 281  
Fax 0473 621 264  
[Schlanders@HGV.it](mailto:Schlanders@HGV.it)

39042 Brixen  
Dantestraße 29  
Tel. 0472 834 732  
Fax 0472 209 903  
[Brixen@HGV.it](mailto:Brixen@HGV.it)

39031 Bruneck  
Europastraße 3 F  
Tel. 0474 555 545  
Fax 0474 555 829  
[Bruneck@HGV.it](mailto:Bruneck@HGV.it)



## „Ambiente- & Dekorationskurs“

Sind Sie aus mehreren Gründen mit Ihrem Arbeits- oder Lebensraum nicht zufrieden? Oder wollen Sie einfach einen neuen Touch in die Räumlichkeiten bringen? Mit dem passenden Licht, dem Einsatz von Farben, Materialien und Kleinigkeiten kann ein Raum sehr aufgewertet werden. Oft genügen nur wenige Handgriffe um eine neue angenehme Atmosphäre zu schaffen. Regionale Besonderheiten sollen uns dabei unterstützen.

In diesem Kurs wird die erste Tageshälfte theoretisch gearbeitet und die zweite Kurshälfte praktisch. Um für Sie ein optimales Ergebnis erzielen zu können, wäre es vom Vorteil die zu gestaltende Räumlichkeit zu fotografieren. Das Foto bitte am Kurstag mitbringen. Meine jahrelange Erfahrung in der Innenraumgestaltung, und die Innovation und Kreativität der Teilnehmer wird Ihren Raum neu erstrahlen lassen.

<b>Referentin:</b>	Häusl-Zuckerstätter Stefanie, Meisterfloristin, Salzburg
<b>Datum:</b>	Donnerstag, 12. November 2015
<b>Dauer:</b>	9 bis 17 Uhr
<b>Ort:</b>	Raiffeisenkasse Stern, 2. Stock, Str. Colz 53, Stern
<b>Kurssprache:</b>	deutsch
<b>STK-Gebühr:</b>	63 Euro + 22% MwSt. pro Teilnehmer (ohne Verpflegung)
<b>Kursgebühr:</b>	209 Euro + 22% MwSt. pro Teilnehmer (ohne Verpflegung)
<b>Max. Teilnehmerzahl:</b>	16
<b>Kursnummer:</b>	326

## „Erste Hilfe Kurs (in italienischer Sprache)“

Jeder Arbeitgeber muss mindestens eine Person zum Erste-Hilfe-Beauftragten ernennen. Als Alternative kann der Arbeitgeber die Funktion des Erste-Hilfe-Beauftragten auch selbst wahrnehmen. In jedem Fall aber muss die beauftragte Person (Arbeitnehmer, mitarbeitendes Familienmitglied) bzw. der Arbeitgeber, der die Funktion des Erste-Hilfe-Beauftragten selbst übernimmt, einen entsprechenden Erste-Hilfe-Kurs besuchen.

Inhalte:

- Rolle und Aufgabe des Erste-Hilfe-Beauftragten
- Erkennen der Umstände und Meldung eines Notfalls
- Aufrechterhaltung der Lebensfunktionen
- Lagerung des Unfallopfers
- Selbstschutz des Erste-Hilfe-Leistenden
- Praktische Anwendungen und Übungen

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn sich die Anwesenheit über die gesamte vom Gesetz vorgeschriebene Dauer des Kurses erstreckt.

<b>Referent:</b>	des Weißen Kreuzes
<b>Datum:</b>	Montag, 16. November 2015
<b>Dauer:</b>	8.30 bis 18.30 Uhr
<b>Ort:</b>	Raiffeisenkasse Stern, 2. Stock, Str. Colz 53, Stern
<b>Kurssprache:</b>	italienisch
<b>STK-Gebühr:</b>	60 Euro + 22% MwSt. pro Teilnehmer (ohne Verpflegung)
<b>Kursgebühr:</b>	120 Euro + 22% MwSt. pro Teilnehmer (ohne Verpflegung)
<b>Max. Teilnehmerzahl:</b>	16
<b>Kursnummer:</b>	327



## „Future Service Sells! Sind Sie auf die Zukunft vorbereitet?“

Alles ändert sich permanent. die Menschen, die Medien, die Werte und die Kaufimpulse. Alles erhält einen „neuen Sound“, was radikale Auswirkungen auf den Tourismus und das Management hat. „Kein Bett kauft ein Bett, es sind immer Menschen, die sich entscheiden etwas zu kaufen oder auch nicht.“ Wer die neue Sprache des Services & Leadings versteht, weiß wie er sich selbst, sein Team und seine Gäste bereichert.

Inhalte:

- Wissen was Menschen wollen, bevor sie es wollen
- Vom Produktnutzen zum Emotionsnutzen
- Vom Destinationstourismus zum Neigungstourismus
- Die neuen Lebenswelten in der Gastronomie und Hotellerie
- Die neue Wahrnehmung von Dienstleistung
- Die neue Sprache im Verkauf
- Motivation durch Power Briefing
- Sog kreieren statt Druck ausüben

<b>Referent:</b>	Hartauer Hans Jürgen, Pencom Deutschland, Frankfurt
<b>Datum:</b>	Donnerstag, 19. November 2015
<b>Dauer:</b>	9 bis 17 Uhr
<b>Ort:</b>	Raiffeisenkasse Stern, 2. Stock, Str. Colz 53, Stern
<b>Kurssprache:</b>	deutsch
<b>STK-Gebühr:</b>	60 Euro + 22% MwSt. pro Teilnehmer (ohne Verpflegung)
<b>Kursgebühr:</b>	200 Euro + 22% MwSt. pro Teilnehmer (ohne Verpflegung)
<b>Max. Teilnehmerzahl:</b>	16
<b>Kursnummer:</b>	328

## „Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer (8 Std.) (in italienischer Sprache)“

Die Bestimmungen im Bereich Arbeitssicherheit sehen vor, dass auch Arbeitnehmer eine Arbeitssicherheitsausbildung absolvieren müssen. Der für Mitarbeiter im Hotel- und Gastgewerbe vorgesehene Kurs setzt sich aus vier Stunden allgemeiner Ausbildung und vier Stunden spezifischer Ausbildung zusammen. Die Kursinhalte müssen alle fünf Jahre aufgefrischt werden. Die Arbeitssicherheitsausbildung der Arbeitnehmer muss innerhalb von 60 Tagen nach Arbeitsbeginn absolviert werden. Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen acht Stunden zur Gänze absolviert werden.

Inhalte:

- Unfallstatistiken, Rechtsgrundlagen
- Gesetzliche Neuerungen im Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Information über die Begriffe Gefahr, Risiko, Unfall, Schaden und Vorbeugung
- Rechte und Pflichten der verschiedenen Subjekte
- Die Verantwortlichen im Arbeits- und Gesundheitsschutz, Risikofaktoren
- Ermittlung der technischen, organisatorischen und prozeduralen Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen
- Aufklärung über die Verfahren betreffend Erste Hilfe, Brandbekämpfung und Evakuierung der Arbeitsstätten, Aufsichtsbehörden

<b>Referent:</b>	Daniel Demichiel, Experte für Arbeitssicherheit, Bruneck
<b>Datum:</b>	Mittwoch, 16. Dezember 2015
<b>Dauer:</b>	8.30 bis 17.30 Uhr
<b>Ort:</b>	Vereinshaus "Jan Batista Rinna", St. Kassian
<b>Kurssprache:</b>	italienisch
<b>STK-Gebühr:</b>	35 Euro + 22% MwSt. pro Teilnehmer (ohne Verpflegung)
<b>Kursgebühr:</b>	85 Euro + 22% MwSt. pro Teilnehmer (ohne Verpflegung)
<b>Max. Teilnehmerzahl:</b>	35
<b>Kursnummer:</b>	329