WISSEN GEWINNT!

Weiterbildung Mai bis September 2022

hgv

Hoteliers- und Gastwirteverband

SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE
CASSA TURISTICA ALTO ADIGE
I-39100 BOZEN/BOLZANO Schlachthofstraße 59 Via Macello
Tel. 0471 317 700 stk-cta@hgv.it www.stk-cta.it

STK CTA

BUCHEN SIE UNSERE VERANSTALTUNGEN ONLINE!

In der Rubrik „Weiterbildung“ unter www.hgv.it finden Sie alle aktuellen Angebote und Infos. HGV-Mitglieder können sich dort direkt mit ihrem Passwort für die Webinare anmelden.

IHRE STK/HGV-WEITERBILDUNG

Alexandra Silvestri
Leiterin der Abteilung People & Culture

Claudia Caumo
Bereichsleiterin Weiterbildung

Viktoria Wilhelm
Organisation, Koordination und Betreuung Weiterbildungskurse

Julia Wieser
Information und Anmeldung Weiterbildungskurse

Sandra Gruber
Inhouse-Trainings und Fondo For.Te

Tel. 0471 317 790
Fax 0471 317 701
weiterbildung@hgv.it

HERAUSGEBER

Südtiroler Tourismuskasse (STK)
Cassa Turistica Alto Adige (CTA)
Tel. 0471 317 700
Schlachthofstraße 59, Bozen

Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV)
Unione Albergatori e Pubblici Esercenti
Tel. 0471 317 700
Schlachthofstraße 59, Bozen

ASGB-Handel/Gastgewerbe
Tel. 0471 308 200
Bindergasse 30, Bozen

Lhfd-Filcams – Agb-Cgil
Tel. 0471 926 420
Romstraße 79, Bozen

Fisascat SGBCISL
Tel. 0471 568 443
Siemensstraße 23, Bozen

UILTuCS Trentino Alto Adige Südtirol
Tel. 0471 245 611
Ada-Buffolini-Straße 4, Bozen

Mit finanzieller Unterstützung der Autonomen Provinz Bozen Südtirol:

AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Deutsche Kultur Cultura tedesca

Trotz sorgfältiger Kontrolle der Inhalte können Fehler nicht ausgeschlossen werden.
Für Hinweise sind wir dankbar.

„Um den hohen Standard, welchen die Südtiroler Hotellerie und Gastronomie bieten, zu halten, bedarf es einer ständigen Weiterentwicklung der Kompetenzen aller Beteiligten. Der profunde Input von Referentinnen und Referenten aus dem In- und Ausland sowie der praktische Ansatz der STK-/HGV-Weiterbildungskurse ermöglichen eine rasche Umsetzung des Gelernten in die Praxis. Schwerpunkte dieser Kurssaison sind die Themen Nachhaltigkeit, Mitarbeiterführung und -bindung, Stärkung der eigenen Marke sowie Gesundheit und Resilienz.“

Gottfried Schgaguler, STK-Präsident

„Weiterbildung ist gerade in diesen Zeiten unglaublich wertvoll, da die eigenen Kompetenzen erweitert und an die neuen Herausforderungen angepasst werden können. Mit dem breit gefächerten Angebot an Weiterbildungskursen, Webinaren, Inhouse-Trainings und Lehrgängen möchten wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Unternehmerinnen und Unternehmer unterstützen. Erweitert und neu gestaltet wurden in dieser Weiterbildungsbroschüre die verschiedenen Bausteine, welche als Paket oder individuell gebucht werden können. So ist ein umfangreicher Überblick in die Thematiken gewährleistet.“

Tony Tschenett, STK-Vizepräsident

DIE FINANZIERUNGSMÖGLICHKEITEN

Ermäßigung für Mitglieder der Südtiroler Tourismuskasse (STK)

Allen Mitgliedern der STK wird für die STK-/HGV-Weiterbildungsveranstaltungen eine Ermäßigung von max. 70 Prozent des jeweiligen Kurspreises gewährt, wobei ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto bei Tageskursen sowie ein Mindestbeitrag von 30 Euro bei Halbtageskursen vonseiten der Teilnehmenden und eine maximale Bezuschussung vonseiten der STK bei Seminaren und Kursen von 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen.
Die Inhouse Trainings bezuschusst die STK (pro Kursthema) mit max. 70 Prozent bis zu einem Höchstbetrag von 500 Euro netto. Genaue Infos und Modalitäten zur Abwicklung finden Sie auf Seite 59 dieser Broschüre oder erhalten Sie beim Bereich Weiterbildung im HGV Bozen, Tel. 0471 317 790.

Ermäßigung speziell für Kleinbetriebe

Der HGV möchte all jene Mitgliedsbetriebe finanziell unterstützen, die aufgrund ihrer Betriebsgröße keine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen bzw. reine Familienbetriebe sind und somit die Kursermäßigung der Südtiroler Tourismuskasse nicht in Anspruch nehmen können. Auch diese Betriebe kommen für alle Weiterbildungsveranstaltungen in den Genuss der ermäßigten Kurspreise (bis zu max. 70 Prozent), wobei ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto bei Tageskursen sowie ein Mindestbeitrag von 30 Euro bei Halbtageskursen vonseiten der Teilnehmenden und eine maximale Bezuschussung bei Seminaren und Kursen von 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen. Für den Rest kommt der HGV auf. Genaue Infos und Modalitäten zur Abwicklung finden Sie auf Seite 57 dieser Broschüre oder erhalten Sie bei der HGV-Weiterbildung unter Tel. 0471 317 790.

Inhalt

ALLES, WAS SIE WEITERBRINGT

Buchen Sie unsere Veranstaltungen online! 2
Vorwort 3
Die Finanzierungsmöglichkeiten 4

INNOVATION & LEHRGÄNGE

Unser Familienbetrieb – ein Erfolgsmodell 11
Innovativ gedachte Führungsmethoden 11
Zukunft neu denken: mit Struktur und Weitblick den eigenen Betrieb stärken 12
Kann reisen Sünde sein – Nachhaltigkeit und Tourismus der Zukunft 12
Frühstückslehrgang – Step by step zum eigenen Profil 13
Rezeptionsmanagement 13
Service-Excellence-Lehrgang 14
Ausbildung zum Südtiroler Wanderleiter 14

MANAGEMENT & LEADERSHIP

Baustein Mitarbeitende: Starke Führung schafft loyale Mitarbeiter 16
Baustein Mitarbeitende: Ich bin Vorgesetzte/r 16
Führen mit Kompetenz und persönlicher Stärke 17
Gestern Junior – heute Chef 17
Yield Management – Einführung und Handhabung in der Praxis 18
Richtig Führen in der Praxis 18

REZEPTION & KORRESPONDENZ

Baustein Rezeption: Praxisworkshop Korrespondenz 20
Baustein Rezeption: Telefontraining 20
ASA Hotel – Einführung 21
ASA Hotel – Aufbau 21
WEBINAR ASA Hotel – Neuigkeiten optimal nutzen 22
Rhetorik-Basic: Souverän auftreten und sicher präsentieren 22
WEBINAR Professionelles Beschwerdemanagement 23

HOUSEKEEPING

Management für die Etage 25
Training für die Etage 26
WEBINAR Dekowerkstatt: Feierlichkeiten 26

SPRACHEN

Management dei reclami 28
WEBINAR Aufmerksame Kommunikation mit dem englischen Gast 28

MARKETING & KOMMUNIKATION

WEBINAR Baustein Internet: Onlinemarketing
Sichtbarkeit und Reichweite generieren, aber wie? ... 30
WEBINAR Social-Media-Marketing für Fortgeschrittene ... 30
WEBINAR Google Analytics 4: the next generation ... 31

SERVICE & BEVERAGE

I Sommelieranwärterkurs ... 33
II Sommelieranwärterkurs ... 33
III Sommelieranwärterkurs ... 34
Baustein Service: Praxiswissen für Einsteiger ... 34
WEBINAR Baustein Service: 10 Geheimnisse des Serviceprofis ... 35
Baustein Service: Professionelle Kommunikation mit Gastlichkeit ... 35
Baustein Wein: Das kleine 1 x 1 des Weines ... 36
Basiskurs für Baristen ... 36
Espresso, cappuccino e latte art ... 37
Corso per camerieri – base ... 37
WEBINAR Der Cocktail und seine DNA ... 38

KULINARIK 360°

Regionale Grillspezialitäten ... 40
WEBINAR Dolci innovativi ... 40
Kochen für alle Sinne: Sommergenüsse ... 41
Hygiene und HACCP in der Küche ... 41
Gustosi piatti di pesce ... 42
Baustein Mitarbeitende: Gute Arbeit geht durch den Magen –
5 Dinge, die Mitarbeiter wirklich wollen ... 42
Vitalküche: gesund und köstlich ... 43
Low Carb – Trends und Atworten ... 43
TrendRadar: Aperitivo 2.0 ... 44
WEBINAR TrendRadar: Kostenkalkulation im F&B-Bereich[3] ... 44

GESUNDHEIT & WELLNESS

WEBINAR Gesundheit und Selbstheilung im Zeichen der Psychoneuroimmunologie 46
WEBINAR Ein Spa-Angebot betriebswirtschaftlich erfolgreich aufgesetzt ... 46

GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KURSE

Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber ... 48
Auffrischungskurs: Arbeitssicherheit für Arbeitgeber ... 49
Auffrischungskurs: Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer ... 50
Erste-Hilfe-Kurs ... 51
Auffrischungskurs: Erste-Hilfe-Kurs ... 52
Brandschutzkurs für Betriebe mit niedrigem Brandrisiko ... 53
Brandschutzkurs für Betriebe mit mittlerem Brandrisiko ... 54

WEITERBILDUNG À LA CARTE

Ortsgruppenkurse 55
Inhouse Trainings 55
Kurse für Lehrlingsausbilder! 56
Vorteile speziell für Kleinbetriebe 57
Eigenerklärung 58
Die Südtiroler Tourismuskasse 59
Information Lohnstreifen 60
Teilnahmebedingungen 61
Anmeldeformular 63

April

TAG	KURS	S.
26. Di	Unser Familienbetrieb – ein Erfolgsmodell	11
	Beginn Training für die Etage	26
27. Mi	Beginn Innovativ gedachte Führungsmethoden	11
	Auffrischung: Erste-Hilfe-Kurs 4 Stunden in dt. Sprache	52
28. Do	Dekowerkstatt: Feierlichkeiten	26

Mai

TAG	KURS	S.
Mai	Frühstückslehrgang – Step by step zum eigenen Profil	13
2. Mo	Baustein Service: Praxiswissen für Einsteiger	34
3. Di	Beginn Rezeptionsmanagement	13
	Beginn Service-Excellence-Lehrgang	14
5. Do	Beginn Führen mit Kompetenz und persönlicher Stärke	17
	Auffrischung: Erste-Hilfe-Kurs 4 Stunden	52
6. Fr	Regionale Grillspezialitäten	40
9. Mo	Baustein Internet: Onlinemarketing: Sichtbarkeit und Reichweite generieren, aber wie?	30
	Dolci innovativi	40
	Beginn Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 16 Stunden in dt. Sprache	48
13. Fr	Baustein Rezeption: Praxisworkshop Korrespondenz	20
	Erste-Hilfe-Kurs 9 Stunden in dt. Sprache	51
16. Mo	Baustein Mitarbeitende: Starke Führungs schafft loyale Mitarbeiter	16
	Baustein Wein: Das kleine 1 x 1 des Weines	36
	Kochen für alle Sinne: Sommergenüsse	41
	Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in ital. Sprache	49
17. Di	Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache	49
18. Mi	Beginn Basiskurs für Baristen	36
	Social-Media-Marketing für Fortgeschrittene	30
19. Do	Beginn Zukunft neu denken: Mit Struktur und Weitblick den eigenen Betrieb stärken	12
	Hygiene und HACCP in der Küche	41
20. Fr	Rhetorik-Basic: Souverän auftreten und sicher präsentieren	22
23. Mi/ Lu	Espresso, cappuccino e latte art	37
	Baustein Rezeption: Praxisworkshop Korrespondenz	20
	Beginn Management für die Etage	25
24. Di	Beginn Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 16 Std. in ital. Sprache	48
25. Mi/Me	Gestern Junior – heute Chef	17
	Management dei reclami	28
27. Ven	Corso per camerieri – base	37
	Gustosi piatti di pesce	42
31. Di	Baustein Mitarbeitende: Gute Arbeit geht durch den Magen – 5 Dinge, die Mitarbeiter wirklich wollen	42
	Beginn ASA Hotel – Aufbau	21

Juni

TAG	KURS	S.
7. Di	Baustein Rezeption: Telefontraining	20
8. Mi	Yield Management – Einführung und Handhabung in der Praxis	18
	Gesundheit und Selbstheilung im Zeichen der Psychoneuroimmunologie	46
9. Do	Kann reisen Sünde sein – Nachhaltigkeit und Tourismus der Zukunft	12
10. Fr	ASA Hotel – Neuigkeiten optimal nutzen	22
	Brandschutzkurs für ein mittlerers Brandrisiko 8 Stunden	54
	Vitalküche: gesund und köstlich	43
13. Mo	Baustein Service: 10 Geheimnisse des Serviceprofis	35
	Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in dt. Sprache	50
14. Di	Der Cocktail und seine DNA	38
	Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in dt. Sprache	50
15. Mi	Ein Spa-Angebot betriebswirtschaftlich erfolgreich aufgesetzt	46
	Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in dt. Sprache	50
17. Fr	Google Analytics 4: the next generation	31
	Low Carb – Trends und Antworten	43
28. Di	Auffrischung: Erste-Hilfe-Kurs 4 Stunden	52
	TrendRadar: Aperitivo 2.0	44
29. Mi	Erste-Hilfe-Kurs 9 Stunden	51

Juli

TAG	KURS	S.
6. Mi	Richtig Führen in der Praxis	18
13. Mi	Professionelles Beschwerdemanagement	23
22. Fr	Aufmerksame Kommunikation mit dem englischen Gast	28
27. Mi	ASA Hotel – Einführung	21

September

TAG	KURS	S.
	Ausbildung zum Südtiroler Wanderleiter	14
7. Mi	ASA Hotel – Aufbau	21
14. Mi	Baustein Service: professionelle Kommunikation mit Gastlichkeit	35
21. Mi	TrendRadar: Kostenkalkulation im F&B-Bereich[3]	44
	Brandschutzkurs für ein niedriges Brandrisiko 4 Stunden	53
25. So	Beginn Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 16 Stunden in dt. Sprache	48
30. Fr	Auffrischung: Arbeitssicherkeitskurs für Arbeitgeber 6 Stunden in dt. Sprache	49

Oktober

TAG	KURS	S.
5. Mi	Beginn Baustein Mitarbeitende: Ich bin Vorgesetzte/r	16

INNOVATION & LEHRGÄNGE

Unser Familienbetrieb – ein Erfolgsmodell

Viele Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie sind familiengeführt. Diese Familienbetriebe sind krisenresistent und aus wirtschaftlicher Sicht ein bewährtes Erfolgsmodell. Wenn es gelingt, Erfahrungen und Wünsche von Jung und Alt unter einen Hut zu bringen, haben Familienbetriebe ein großes Potenzial.

Inhalte:

- Stärken und Risiken eines Familienbetriebs
- Richtiges Management von Betrieb und Familie
- Betriebsübergabe als Prozess mit klarer Rollenverteilung
- Mitarbeiterführung im Familienbetrieb

KURSNUMMER: 51

Referent: Mag. Birgit Dissertori, systemischer Coach, Begleitung von Generationsübergaben, Trainerin und ehemalige Wirtin, Tiers

Datum: Dienstag, 26. April 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Hotel Therme, Meran

Kursgebühr: 386 Euro + 22 % MwSt.

STK-Gebühr: 141 Euro + 22 % MwSt.

Dieses Seminar wird in Zusammenarbeit mit der Vereinigung „Südtiroler Gastwirtinnen“ angeboten.

hgv *Südtiroler Gastwirtinnen*

Innovativ gedachte Führungsmethoden

Führung ist im stetigen Wandel. Was gestern in der Führung noch als richtig und gut erachtet wurde, ist heute bereits Geschichte. Führung muss heute mehr denn je durch Agilität, Individualität und Charisma geprägt sein. Dazu benötigen Führungskräfte komplett andere Führungsmodelle als in der Vergangenheit. Gerade die Pandemie hat uns unmissverständlich vor Augen geführt, dass Führung auch auf sich ändernde Markterfordernisse reagieren muss. Und davon gibt es viele, wie z. B. sich ändernde Gästebedürfnisse.

Inhalte:

- Führung im Zeichen der Zeit
- Fit für neue Herausforderungen in der Führung
- Kernaufgaben in der Führung
- Die SCOUT-Methode für bessere Führung
- Digitale Führungstools
- VUKA Unbeständigkeit (Volatilität), Unsicherheit, Komplexität, Ambivalenz und die Auswirkung auf Führungsmethoden
- Veränderungsprozesse begleiten und führen
- Mitarbeiterpotenziale wecken
- Mythos Motivation

KURSNUMMER: 52

Referent: Jürgen Stadelmann, zertifizierter Trainer und Coach, Metzingen

Datum: Mittwoch, 27. und Donnerstag, 28. April 2022

Dauer: jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Hotel Therme, Meran

Kursgebühr: 671 Euro + 22 % MwSt.

STK-Gebühr: 233 Euro + 22 % MwSt.

Zukunft neu denken: Mit Struktur und Weitblick den eigenen Betrieb stärken

Was macht einen erfolgreichen Hotel- und Gastronomiebetrieb heute aus? Wieso meldet der eine Betrieb in der Krise Insolvenz an, während der Konkurrent mit innovativen Lösungen brilliert?
Zukunftsrobuste Teams verfügen heute über eine hohe Visionsfähigkeit und Verständnis für das, was die Zukunft der eigenen Branche ausmacht. Sie denken die Zukunft auch abseits traditioneller Denkmuster proaktiv voraus. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen des interaktiven Workshops profitieren von den etablierten Methoden des Zukunftsmanagements und richten anhand der Zukunftsgallery-Methode den Blick weit über den Horizont ihres Einflussbereichs hinaus, um sich frühzeitig vor kritischen Ereignissen zu schützen und neue Chancen auszumachen – denn Zukunft hat, wer sie macht!

Inhalte:

- Von Zukunftswissen profitieren: 60 Zukunftstrends
- Auswirkungen auf die Branche bzw. das Branchenumfeld
- Wie Sie mit Struktur und Weitsicht die Ausrichtung des eigenen Betriebs überprüfen
- Wie Sie neue Möglichkeitsfelder erschließen
- Wie Sie sich gegen Krisen resilienter machen
- Wie Sie branchenübergreifende Zusammenhänge erkennen und Chancen nutzen (Cross-Industry-Partnerschaften)

KURSNUMMER: 53

Referentin: Diana Wolf-Dolgner, Expertin für Zukunftsmanagement, Unternehmerin, Konstanz
Datum: Donnerstag, 19. und Freitag, 20. Mai 2022
Dauer: jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: Schenna Resort, Schenna
Kursgebühr: 671 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 233 Euro + 22% MwSt.

Kann reisen Sünde sein – Nachhaltigkeit im Tourismus der Zukunft

Bereits vor Corona zeichnete sich ab, dass das Thema Nachhaltigkeit im Tourismus ein zukünftiger Differenzierungsfaktor werden würde. Dieser Trend hat sich durch die Coronakrise nochmals verstärkt. Im Zuge einer aktuellen BrandTrust Impact-Brand-Studie zeigte sich, dass 88 Prozent der Befragten Marken präferieren, die versuchen globale Herausforderungen zu lösen.
Wie verändern sich Wertevorstellungen langfristig und welche Bedeutung wird das Thema Nachhaltigkeit in Zukunft im Tourismus einnehmen? Es empfiehlt sich das Thema Nachhaltigkeit für sich zu prüfen, Bewegungen der Mitbewerber zu beobachten und seinen spezifischen Weg im Umgang mit diesem.

Inhalte:

- Was heißt Nachhaltigkeit?
- Wie hat sich das Thema in den letzten Jahren entwickelt und welche Bedeutung hat es?
- Welche drei Wege gibt es das Thema Nachhaltigkeit für sich zu nutzen?
- Wie schaffen Sie es, das Thema erfolgreich mit Ihrem Unternehmen oder Hotel zu verbinden?

KURSNUMMER: 54

Referent: Colin Fernando, Spezialist für Markenanalysen und strategische Markenprojekte, BrandTrust, Nürnberg
Datum: Donnerstag, 9. Juni 2022
Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: Hotel Oberwirt, Marling
Kursgebühr: 447 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 160 Euro + 22% MwSt.

Frühstückslehrgang – Step by step zum eigenen Profil

Das Frühstück boomt. Seit Jahren bereits. Grund genug, neue Maßstäbe zu setzen und das Frühstücksprofil im eigenen Beherbergungs- bzw. Gastronomiebetrieb zu schärfen.
Dabei geht es nicht darum blindlings Trends hinterher zu rennen, sondern viel mehr um die Schaffung eines Frühstücksangebots, das zum eigenen Betrieb, zur eigenen Philosophie passt.
In diesem Lehrgang mit Workshop-Charakter lernen Unternehmerinnen und Unternehmer, Verantwortliche für den Frühstückservice sowie Köchinnen und Köche wie sie ihr Frühstücksangebot auf eine andere Ebene bringen.
Den Abschluss macht eine Projektarbeit, in der die Teilnehmenden das Erlernte in einem individuellen betrieblich abgestimmten Konzept umsetzen.

Der Lehrgang wird vom Bereich Weiterbildung im HGV in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe „Frühstücken in Südtirol“ und dem Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung angeboten.

Inhalte:

- Das Frühstück der Zukunft
- Frühstücksmöglichkeiten
- Kommunikation
- Projekt-Arbeit und Feedback-Runde

KURSNUMMER: 55

Referenten: Fachexpertinnen aus dem In- und Ausland
Datum: von Mai bis Juni 2022
Dauer: 5 Tage
Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen
Kursgebühr: 790 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 255 Euro + 22% MwSt.

Fordern Sie das genaue Programm unter weiterbildung@hgv.it an oder unter der Tel. 0471 317 790.

Rezeptionsmanagement

An der Rezeption zeigt sich der Stil des Hauses. Der erste Eindruck ist prägend für den gesamten Aufenthalt. Ebenso entscheidend ist die Situation beim Abschied. Was hier passiert, beeinflusst die Empfehlungsrate, eine erneute Buchung sowie die Kommentare in den sozialen Medien. Im Seminar werden Beziehungspflege, mündliche und schriftliche Kommunikation ebenso wie neue Argumentationstechniken trainiert.
Sie werden erkennen, wie wichtig es ist, aus- reichend Zeit für die Kommunikation mit dem Gast einzuplanen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können zum Abschluss auf freiwilliger Basis ihr Wissen in einer Prüfung unter Beweis stellen.

Inhalte:

- Lebendiges Qualitätsmanagement, Kommunikation und Teamgeist
- Aktives Verkaufen, Trends in der Hotellerie
- Gästeprogramme: Organisation und Durchführung
- Attraktive Texte schreiben
- Kommunikation mit dem italienischen Gast
- Internet in praxisnaher Anwendung, Onlinevermarktung

KURSNUMMER: 56

Referenten: Fachexpertinne aus dem In- und Ausland
Datum: 3., 4., 5., 10., 11., 17., 18., 24. Mai 2022
Dauer: jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: Parkhotel Laurin, Bozen
Kursgebühr: 1.395 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 526 Euro + 22% MwSt.

Service-Excellence-Lehrgang

Die Qualität der Dienstleistung, also die Service Excellence, entscheidet maßgeblich mit, ob Gäste wiederkehren, oder eben nicht. Somit ist die Service-Kultur eines Unternehmens, auch ökonomisch, ein marktentscheidender Faktor. In diesem Lehrgang lernen Unternehmerinnen und Unternehmer sowie Führungskräfte, die eigene Dienstleistung aus der Sicht der Gäste zu betrachten und die Servicequalität durch effiziente und gastorientierte Abläufe kontinuierlich zu verbessern.
Bei der Abschlussprüfung stellen Sie ihr angeeignetes Wissen unter Beweis, wie Sie aus zufriedenen Gästen begeisterte Fans machen können.

Inhalte:

- Grundlagen für Service Excellence
- Die gelebte Dienstleistungsqualität
- Der kontinuierliche Verbesserungsprozess
- Serviceorientierte Kommunikation

KURSNUMMER: 57

Referenten: Jürgen Stadelmann, zertifizierter Trainer und Coach, Metzingen

Datum: Dienstag, 3., Dienstag, 10., Mittwoch, 18., Dienstag, 24., Dienstag, 31. Mai
Prüfung: Dienstag, 14. Juni 2022

Dauer: jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Parkhotel Laurin, Bozen

Kursgebühr: 1.520 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 544 Euro + 22% MwSt.

Fordern Sie das genaue Programm unter www.gastlichkeit.it oder Tel. 0471 317 700 an.

Dieser Kurs wird in Zusammenarbeit mit der Gastlichkeit in Südtirol (GIS) angeboten.

Ausbildung zum Südtiroler Wanderleiter

In Zusammenarbeit mit der Landesberufskammer der Südtiroler Berg- und Skiführer organisiert die STK-/HGV-Weiterbildung die Ausbildung zum Südtiroler Wanderleiter. Der Kurs umfasst 240 Ausbildungsstunden und gliedert sich in einen praktischen und einen theoretischen Teil. Im Praxisteil werden verschiedene Exkursionen und Lehrstunden im Gelände stattfinden. Der theoretische Teil umfasst u.a. das Grundwissen zur Leitung von Wanderungen, Landeskunde, Natur und Umwelt und Erste-Hilfe. Nach dem Besuch des Kurses kann die entsprechende Prüfung absolviert werden, die für die Eintragung in das Sonderverzeichnis der Wanderleiter notwendig ist.

Inhalte:

- Grundwissen zur Leitung von Wanderungen (Tourenplanung, Rhetorik und Kommunikation, usw.)
- Landeskunde
- Meteorologie, Schnee- und Lawinenkunde
- Natur und Umwelt
- Notfallmanagement und Erste-Hilfe
- Betriebsführung und Marketing

KURSNUMMER: 58

Referenten: Experten aus dem jeweiligen Fachgebiet

Datum: Herbst 2022 bis Frühjahr 2023

Kursdauer: 240 Stunden, aufgeteilt auf 26 Tage

Dauer: jeweils ganztägig

Ort: verschiedene Austragungsorte in Südtirol

Kursgebühr: 2.150 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 1.850 Euro + 22% MwSt.

Nicht im Preis inkludiert sind die Kosten für die Verpflegung sowie die Prüfungsgebühr.

MANAGEMENT & LEADERSHIP

BAUSTEIN MITARBEITENDE

Starke Führung schafft loyale Mitarbeiter

In diesem Seminar geht es um die Führung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und um Ihr Image als Arbeitgeberin oder Arbeitgeber am Arbeitsmarkt. Ihre Mitarbeitenden wollen nämlich vom ersten Arbeitstag an professionell geführt und motiviert werden. Eine besondere Rolle spielen dabei die Emotionen, denn gerade in diesem Bereich entstehen oft Probleme.
In diesem Seminar setzen Sie sich mit der Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb auseinander, reflektieren Ihre Rolle als Führungskraft und beschäftigen sich mit den neuesten Erkenntnissen aus der Motivationstheorie. Zudem haben Sie Gelegenheit, schwierige Mitarbeitergespräche zu üben – Sie werden davon profitieren!

Inhalte:

- Erwartungen an eine Führungskraft
- Kennenlernen der zentralen Führungsstile und Grundlagen
- Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Gespräche und Kommunikation als Führungsinstrument
- Grundlagen der Motivation
- Die eigenen Motivatoren und De-Motivatoren
- Überprüfung neuer Motivationsansätze auf ihre praktische Umsetzbarkeit
- Schwierige Mitarbeitergespräche führen
- Das Mitarbeiteraustrittsgespräch als wichtige Informationsquelle für den Betrieb

KURSNUMMER: 61

Referentin: Martha Erlacher, Master Top Coach-Persönlichkeitsbildung, Mentalcoach und Stilberaterin, Eppan
Datum: Montag, 16. Mai 2022
Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: Hotel Oberwirt, Marling
Kursgebühr: 270 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 99 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN MITARBEITENDE

Ich bin Vorgesetzte/r

In der Gastronomie und Hotellerie stellt die Führung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine der größten Herausforderungen für Vorgesetzte dar. In diesem Kurs setzen sich die Teilnehmenden mit ihrer Rolle als Führungskraft auseinander und entwickeln ein Bewusstsein für die damit verbundene Verantwortung.
Sie lernen Führungsmethoden und Führungstechniken anzuwenden, um die Führungsaufgaben in der Praxis erfolgreich wahrzunehmen.

Inhalte:

- Die Rolle der/des Vorgesetzten
- Das eigene Führungsverhalten reflektieren
- Persönlichkeitsanalyse nach EASI®
- Führung verschiedener Situationen und Mitarbeitertypen
- Auftragserteilung, Delegierung, Kontrolle, Motivation
- Information und Kommunikation

KURSNUMMER: 62

Referentin: Zita Langenstein, GastroSuisse, Zürich
Datum: Mittwoch, 5. und Donnerstag, 6. Oktober 2022
Dauer: jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: Hotel Rierhof, Klausen
Kursgebühr: 457 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 168 Euro + 22% MwSt.

Führen mit Kompetenz und persönlicher Stärke

Exzellente Führung konzentriert sich auf das Wesentliche. Was wirklich zählt, sind Rahmenbedingungen für nachhaltiges, menschliches und unternehmerisches Wachstum und ein hohes Maß an Lebensqualität. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie Ihre Fähigkeiten zur sinnstiftenden Führungspersönlichkeit entfalten, Denkhaltungen für einen nachhaltigen Erfolg und Erfüllung entwickeln und für sich selbst und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein Klima gegenseitiger Wertschätzung, Leistungsfreude und Lebensqualität schaffen können und so Ihre Gäste begeistern.

Inhalte:

- Von glücklichen Menschen zu Zahlen, die glücklich machen
- Von der professionellen Führungskraft zur sinnstiftenden Führungspersönlichkeit: eigene Führungsmuster erkennen und optimieren
- Selbstbestimmt leben und führen – Krisen meistern – die Opferrolle vermeiden
- Führungskompetenz gezielt erweitern und Menschen be-Geist-ern
- Persönlichkeitsstärke entwickeln – Potenziale entfalten

KURSNUMMER: 65

Referentin: Prof. Annemarie Pircher-Friedrich, Hochschuldozentin für Human Resources und Dienstleistungs- und Qualitätsmanagement, MCI Innsbruck

Datum: Donnerstag, 5. und Freitag, 6. Mai 2022

Dauer: jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Schenna Resort, Schenna

Kursgebühr: 379 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 145 Euro + 22% MwSt.

Gestern Junior – heute Chef

Die Anforderungen an junge Chefs und Chefinnen haben sich stark verändert, nicht zuletzt aufgrund der Herausforderungen am Mitarbeiter-Markt und den steigenden Ansprüchen unserer Gäste. Auch in der Südtiroler Hotellerie wird die Mitarbeiterqualität künftig über Erfolg und Misserfolg entscheiden. Und wie die Erfahrung zeigt, suchen sich die besten Mitarbeiter eben auch die besten Arbeitgeber aus. Gehören auch Sie zu den Profiteuren, indem Sie sich für die veränderten Aufgaben wappnen und an der eigenen Führungsstärke arbeiten.

Inhalte:

- Kennenlernen des K>P Führungsmodells©
- New Generation – New Leaderships
- Rolle und Haltung als zeitgemäße Führungskraft
- Arbeiten an der eigenen Führungskompetenz
- Wichtige Führungsinstrumente im Einsatz

KURSNUMMER: 66

Referent: Helmut List, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Innsbruck

Datum: Mittwoch, 25. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Hotel Belvedere, Jenesien

Kursgebühr: 296 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 107 Euro + 22% MwSt.

Dieser Lehrgang wird in Zusammenarbeit mit der Hoteliers- und Gastwirtejugend (HGJ) angeboten.

Yield Management – Einführung und Handhabung in der Praxis

In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten Grundlagen des Yield Managements kennen, um für Ihren eigenen Betrieb entsprechende Preis- und Kapazitätssteuerungen durchführen zu können. Im Einsteigerkurs erfahren Sie, wie sich die Faktoren Auslastung, Nachfrage, Saisonzeiten und Kontingentierung auf den Zimmerpreis auswirken. Bei gemeinsamen Übungen wenden Sie einzelne Elemente von gewinn- und auslastungsoptimierenden Strategien im Logisbereich an.

Inhalte:

- Definition und Bedeutung von Yield Management
- Marktsegmente und Preisbereitschaft
- Strukturierte Analyse des eigenen Produkts
- Budget und Preistypen
- Saisonale Nachfrage und Preisgestaltung
- Ampel-System erfolgreich einsetzen
- Gast-Argumentation
- Erfolgskontrolle mit dem Daily

KURSNUMMER: 67

Referentin: Dörte Mäder, Unternehmensberaterin, spezialisiert auf Marketing und Verkauf, München

Datum: Mittwoch, 8. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Hotel Oberwirt, Marling

Kursgebühr: 296 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 107 Euro + 22% MwSt.

Richtig Führen in der Praxis

Auch am Südtiroler Arbeitsmarkt, und besonders im Gastgewerbe, haben sich die Zeiten geändert. Es wird immer mehr mit Hilfskräften gearbeitet und Fachkräfte sind oft Mangelware. Zudem stellt die hohe Mitarbeiterfluktuation alle Führungskräfte vor neue Herausforderungen. Sie müssen schnell agieren, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schnell einschulen und effizient führen, um dem Qualitätsstandard des Betriebes Rechnung zu tragen. In diesem Training lernen Führungskräfte von Restaurants, Küchen und Bars, ihre Mitarbeitenden richtig zu führen.

Inhalte:

- Mitarbeiter an das selbstständige und zuverlässige Arbeiten heranführen
- Mitarbeiter fördern und fordern
- Führen in schwierigen Situationen
- Methoden zur Arbeitsanleitung

KURSNUMMER: 68

Referentin: Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

Datum: Mittwoch, 6. Juli 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Hotel Lodenwirt, Vintl

Kursgebühr: 270 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 99 Euro + 22% MwSt.

REZEPTION & KORRESPONDENZ

BAUSTEIN REZEPTION

Praxisworkshop Korrespondenz

In diesem Workshop erfahren Sie, wie ein erfolgreiches Angebot formuliert wird, das zu Buchungen führt. Außerdem geht es darum, Kundenwünsche zu erkennen und diese gekonnt in einer Werbebotschaft umzusetzen. Sie erhalten praktische Tipps zum lesefreundlichen Aufbau von Gästebriefen und E-Mails und erfahren, wie mit „besseren" Worten die Aufmerksamkeit der Gäste gesteigert und Emotionen geweckt werden können. Im Praxisteil werden Angebotsbriefe für Ihre Hotelgäste verfasst.

Inhalte:

- Das ABC des Werbetextes
- Psychologische Hintergründe – wie lesen wir?
- Inhalt, Aufbau, Schreibstil
- Bilder und Texte richtig platzieren

KURSNUMMER: 74

Referentin: Mag. Ines Zorn, Wirtschaftspsychologin, Hotelmanagerin, Trainerin der Firma TELOS, Bozen
Datum: Montag, 23. Mai 2022
Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: Hotel Steiner, Leifers
Kursgebühr: 256 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 95 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN REZEPTION

Telefontraining

Professionelles Telefonieren ist heute an jeder Rezeption eine Selbstverständlichkeit. Genauso selbstverständlich sind auch die Fehler, die gemacht werden. Verkaufs- und kundenorientiertes Verhalten ist mehr denn je gefragt, denn kaum ein Gast gibt einem eine zweite Chance. In diesem praxisorientierten Seminar erlangen Sie Ihre persönliche Sicherheit am Telefon und steigern damit Ihre eigene Telefonkompetenz.

Inhalte:

- Persönliche Sicherheit am Telefon
- Formulierungshilfen für die Praxis
- Telefonregeln für den Betrieb
- Richtige Fragetechnik und aktiver Verkauf
- Umgang mit schwierigen Gesprächspartnern
- Mystery Calls im Vorfeld

KURSNUMMER: 75

Referentin: Elisabeth Brenner, Trainerin, spezialisiert auf Rezeption und Verkauf, Oberösterreich
Datum: Dienstag, 7. Juni 2022
Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: Hotel Langgenhof, Bruneck
Kursgebühr: 275 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 99 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

WEBINAR

ASA Hotel – Einführung

Gästedaten speichern, Reservierungen verwalten, Nächtigungsstatistiken erstellen und gesetzlich vorgeschriebene Register führen – das alles erledigen Sie in Zukunft schnell und problemlos mit ASA Hotel.

Inhalte:

- Programmaufbau
- Gästeverwaltung Zimmerplan
- Reservierungen und Anfragen
- Check-in und Gästemeldung
- Tageslisten
- Extrabuchungen und Zusatzleistungen
- Check-out und Abrechnung

KURSNUMMER: 79

Referent: Manuel Riva, EDV-Experte, Lana
Datum: Mittwoch, 27. Juli 2022
Dauer: 9 Uhr bis 12 Uhr
Kursgebühr: 80 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 40 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieses Seminars sind Windows-Kenntnisse und PC-Erfahrung.

ASA Hotel – Aufbau

Sie arbeiten mit dem ASA Programm, würden dieses aber gern noch effizienter nutzen?
In diesem Kurs erfahren Sie, was das Programm alles kann: Sie fassen verschiedene Statistiken und Berichte ab, erstellen Zimmerpläne und richten die Aufgaben des Zimmerservices ein. Bei der Abrechnung und bei der Gästemeldung gibt es bestimmt Funktionen, die Sie noch nicht kennen. Auch lernen Sie, wie man Saisonpreise und Angebote eingeben kann.

Inhalte:

- Umgang mit ASA Hotel in Spezialfällen
- Einpflege Preisliste (Tagespreise und Angebote, Kinderermäßigungen, usw.)
- Anpassungen Zimmer und Kategorien
- Listen und Statistiken
- Filter und Spezialanpassungen

KURSNUMMER: 77

Datum: Dienstag, 31. Mai und Mittwoch, 1. Juni 2022
Dauer: jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: PC-Raum im HGV Bozen
Kursgebühr: 311 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 125 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

KURSNUMMER: 80

Datum: Mittwoch, 7. September 2022
Dauer: 9 Uhr bis 12 Uhr
Kursgebühr: 80 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 40 Euro + 22% MwSt.

Referent: Manuel Riva, EDV-Experte, Lana

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieses Kurses sind ASA-Kenntnisse und PC-Erfahrung.

WEBINAR

ASA Hotel – Neuigkeiten optimal nutzen

Für dieses spezielle Softwareprogramm für die Hotelverwaltung gibt es laufend Neuerungen. In diesem Webinar lernen alle Profis die Neuigkeiten kennen und erhalten wertvolle Tipps und Tricks für ein noch effizienteres Arbeiten mit dem ASA-Programm.

Inhalte:

- Die wichtigsten Neuerungen der aktuellen ASA-Version (Reservierungen, Gästeverwaltung, Meldewesen, Auswertungen)
- Neuerungen bei der Kontenverwaltung (Gutschriften, Übernahme, Zahlungen)
- Neue Module: Gutscheinverwaltung, Web-Check-in, Monats- bzw. Tagesabschluss

KURSNUMMER: 78

Referent: Manuel Riva, EDV-Experte, Lana
Datum: Freitag, 10. Juni 2022
Dauer: 9 Uhr bis 11 Uhr
Kursgebühr: 68 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 34 Euro + 22% MwSt.

Rhetorik-Basic: Souverän auftreten und sicher präsentieren

In diesem praxisorientierten Seminar lernen Sie rhetorische Überzeugungs- und Wirkungsmittel bewusst einzusetzen: Wie steigen Sie am besten in eine Rede ein? Wie begeistern und motivieren Sie Ihre Zuhörerinnen und Zuhörer? Was zeichnet einen guten Vortrag aus? Wie treten Sie selbstsicher und überzeugend auf? Durch praktische Übungen, Feedbackrunden und Videoanalysen erleben Sie angewandte Rhetorik hautnah und haben die Möglichkeit, Ihr eigenes rhetorisches Auftreten zu reflektieren und positiv zu beeinflussen.

Inhalte:

- Selbstsicher und überzeugend auftreten – stimmlich und körpersprachlich
- Begeisterung wecken – Vorträge lebendig und motivierend gestalten
- Dramaturgie – Aufbau und Struktur von Vorträgen
- Spontan reagieren – Sprechdenken und Argumentationstechnik
- Die Stimme als rhetorisches Instrument
- Selbstbild vs. Fremdbild
- Feedback konstruktiv äußern und wirkungsorientiert umsetzen

KURSNUMMER: 81

Referentin: Pia Bussinger, Rhetoriktrainerin, Bamberg
Datum: Freitag, 20. Mai 2022
Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr
Ort: Schenna Resort, Schenna
Kursgebühr: 275 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 99 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

Professionelles Beschwerdemanagement

In diesem Webinar erlernen Sie das Einmaleins des erfolgreichen Beschwerdemanagements. Sie erfahren, warum Gäste wirklich reklamieren und welche Arten von Reklamationen es gibt. Sie erhalten praktische Tipps, wie man in unterschiedlichen Situationen angemessen reagiert, trainieren in Übungen den Umgang mit „schwierigen" Gästen und lernen, wie aus Reklamationen Reklame für Sie und Ihr Hotel werden kann.

Inhalte:

- Prävention ist besser als Reklamation
- Gästeorientiertes Beschwerdemanagement
- Die Erwartungen unserer Gäste und wie man diese übertreffen kann
- Schwierige Gespräche meistern

KURSNUMMER: 82

Referentin: Ute Zischinsky, Trainerin der Firma conos, Wien

Datum: Mittwoch, 13. Juli 2022

Dauer: 9 Uhr bis 12 Uhr

Kursgebühr: 80 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 40 Euro + 22% MwSt.

HOUSEKEEPING

Management für die Etage

Neue, exquisite Materialien sowie veränderte Komfortbedürfnisse und die neue Hygienewahrnehmung der Gäste erfordern geschulte Etagenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter.
Der geschulte Blick und die Freude an Sauberkeit, die Auswahl von effizienten Arbeitsmitteln und zeitgemäßen Reinigungsmaterialen erleichtern Ihre Tätigkeit. Auf diese Art wird sichergestellt, dass Sie den vielfältigen Herausforderungen Ihres Berufes bestmöglich begegnen.
Dieser Kurs richtet sich speziell an die Verantwortlichen der Etage.

Inhalte:

- Optimierte Mitarbeitereinsatzplanung auf Basis von Zeitstandards
- Einschulung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – Mitarbeiter-Onboarding-Prozess
- Unterweisungspflicht der Abteilungsleiterin bzw. des Abteilungsleiters – Arbeitssicherheit, Erste Hilfe & Co.
- Qualitätssicherung durch Standards
- Der richtige Einsatz von Checklisten – wann sind sie sinnvoll?
- Auswahl und Einsatz der richtigen Betriebs- und Arbeitsmittel
- Kostenmanagement und Logistik im Housekeeping

KURSNUMMER: 86

Referentin: Andrea Pfleger, Fachfrau für Reinigungs- und Hygienemanagement, Qualitätsmanagement und Hotelorganisation, St. Johann im Pongau

Datum: Montag, 23., und Dienstag, 24. Mai 2022

Dauer: 1. Tag: 9 Uhr bis 17 Uhr
2. Tag: 9 Uhr bis 12.30 Uhr

Ort: Hotel Rierhof, Klausen

Kursgebühr: 359 Euro + 22 % MwSt.

STK-Gebühr: 129 Euro + 22 % MwSt.

Hinweis: Bringen Sie bereits bestehende Handbücher mit definierten Arbeitsabläufen bei den Bleibe- und Abreisezimmern, Checklisten, vorhandene Unterlagen zum Mitarbeitertraining und Darstellungen von hoteleigenen Standards zum Seminar mit.

Training für die Etage

Kein anderer Hotelmitarbeiter ist dem Gast in seiner Privatsphäre so nahe wie die Etagenfachkraft. Diskretion, Sorgfalt, Zuverlässigkeit, sicheres, freundliches Auftreten sowie Fachkenntnisse über effiziente und hygienisch einwandfreie Reinigung sind für diesen Beruf Voraussetzung.

Inhalte:

- Wertschätzung der eigenen Arbeit – Image der Abteilung
- Reinigungsmethoden in der Hotelreinigung
- Das kleine A-Z der Chemie
- Richtige Dosierung, Arbeitsmaterial sinnvoll einsetzen
- Desinfektion fachlich richtig ausführen
- Zeitsparen durch die richtige Ablauflogistik
- Material- und kleine Fleckenkunde
- Umgang & Kommunikation mit dem Gast
- Wohlfühlatmosphäre schaffen

KURSNUMMER: 85

Referentin: Andrea Pfleger, Fachfrau für Reinigungs- und Hygienemanagement, Qualitätsmanagement & Hotelorganisation, St. Johann im Pongau

Datum: Dienstag, 26., und Mittwoch, 27. April 2022

Dauer: 1. Tag: 9 Uhr bis 17 Uhr
2. Tag: 9 Uhr bis 12.30 Uhr

Ort: Schenna Resort, Schenna

Kursgebühr: 359 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 129 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

Dekowerkstatt: Feierlichkeiten

Für Hochzeit, Erstkommunion, Taufe oder sonstige Anlässe eine festliche Tafel decken und gestalten?
Lernen Sie mit wenigen Handgriffen einfache und effektvolle Tischdekorationen zu zaubern.
Gesteckt, gebunden, gewickelt und gewunden?
Länglich oder kompakt?
Die Meisterfloristin zeigt viele Möglichkeiten für eine gelungene Festdekoration.

Inhalte:

- Ideen definieren und Umsetzungen ausarbeiten
- Gestaltungsmöglichkeiten Tischschmuck
- Basics aus Materialien von „Mutter Natur“ für einfach gefertigte floristische Werkstücke

KURSNUMMER: 87

Referentin: Maya Gruber, Floristin und Dekorateurin, Montan

Datum: Donnerstag, 28. April 2022

Dauer: 9 Uhr bis 10.30 Uhr

Kursgebühr: 59 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 30 Euro + 22% MwSt.

SPRACHEN

Management dei reclami

Durante questo corso si impara come reagire professionalmente ai reclami da parte degli ospiti italiani. Con l'aiuto di esercitazioni pratiche, ci si approccia alla gestione dei reclami sia di persona con l'ospite, sia via mail o al telefono.

Contenuti:

- La comunicazione diretta, telefonica e via e-mail durante il reclamo
- Ascoltare ed argomentare in modo corretto
- Gestire i problemi con argomentazioni professionali
- Imparare come trasformare un reclamo in un aspetto positivo per l'hotel

NUMERO DI CORSO: 92

Relatrice: Claudia Rossin, insegnante d'italiano, Bolzano
Data: mercoledì 25 maggio 2022
Durata: dalle ore 14 alle ore 18
Luogo: albergo Sheraton, Bolzano
Quota d'iscrizione: 140 Euro + 22% IVA
Quota CTA: 47 Euro + 22% IVA

WEBINAR

Aufmerksame Kommunikation mit dem englischen Gast

Es gehört zum guten Service und Ton eines Hotels, Gäste in der Weltsprache Englisch willkommen heißen zu können. In diesem Webinar erwerben Sie gastorientierte Formulierungen, um anschließend wichtige Informationen weitergeben und Abläufe innerhalb des Betriebes gekonnt abwickeln zu können. Sie lernen, Ihr spezifisches Hotel- und Gastronomievokabular zu ergänzen und sicher zu beherrschen. Gerade in Zeiten, die sich an eine Krise anschließen, ist Sicherheit, die auch in einer fremden Sprache übermittelt wird, das größte Geschenk für Ihre Gäste.

Inhalte:

- Gäste souverän begrüßen
- Small-Talk-Formulierungen üben
- Telefonate kompetent abwickeln
- Nach-Corona-Maßnahmen und Angebote übemitteln (auch per Newsletter oder E-Mail)
- Schwierige Situationen mit Gästen bewältigen

KURSNUMMER: 93

Referentin: Anke von Skerst, Hotelfachfrau, B.Sc. Psychologie, Unterhaching
Datum: Freitag, 22. Juli 2022
Dauer: 14 Uhr bis 17 Uhr
Kursgebühr: 80 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 40 Euro + 22% MwSt.

MARKETING & KOMMUNIKATION

WEBINAR

BAUSTEIN INTERNET

Onlinemarketing: Sichtbarkeit und Reichweite generieren, aber wie?

Dieses Webinar bietet eine Einführung in das Thema Onlinemarketing. Sie erfahren, wie eine verkaufsstarke Website ausschaut und lernen verschiedene Komponenten der Online-Vermarktungsmöglichkeiten kennen. Hierbei werden auch Tipps und Anwendungsbeispiele für eine kostenlose Online-Sichtbarkeit dargelegt.

Inhalte:

- Steigerung der Präsenz auf Suchmaschinen
- Optimale Nutzung der Buchungsplattformen und Preisvergleichsportal
- Effizienter Umgang mit Bewertungsportalen
- Mehr Sichtbarkeit mithilfe von Social-Media-Kanälen

KURSNUMMER: 98

Referentin: Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

Datum: Montag, 9. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 12 Uhr

Kursgebühr: 80 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 40 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieser Seminare ist PC-Erfahrung.

WEBINAR

Social-Media-Marketing für Fortgeschrittene

Worauf es 2022 ankommt: Ziele stecken, Themen finden, Inhalte produzieren, Formate und Plattformen auswählen, die richtigen Tools nutzen und von den Besten lernen – das Social-Media-Einmaleins für inhaltsstarke Kommunikation.

Inhalte:

- Trends im Social-Media-Marketing 2022
- Strategien, Zielgruppen, Ziele, Formate
- Redaktionsplan auf Facebook, Instagram, TikTok & Co.
- Videoerstellung, Fotografi und Bildbearbeitung
- Social-Media-Apps und -Tools (Canva, Hootsuite & Co.)
- Professionelle Influencer-Kooperationen
- Best-Practice-Beispiele
- Reichweite und Sichtbakeit generieren
- Umgang mit Werbekampagnen und Werbeanzeigen: Formate, Platzierung und Budgetkontrolle

KURSNUMMER: 99

Referentinnen: Manuela Pattis, HGV-Unternehmensberatung und Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

Datum: Mittwoch, 18. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 12 Uhr

Kursgebühr: 80 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 40 Euro + 22% MwSt.

Hinweis: Für die Teilnahme am Webinar sind Anwendungskenntnisse für Facebook und Instagram nötig.

WEBINAR

Google Analytics 4: the next generation

Web Analytics ist das Fundament für den Erfolg im Internet. Erlernen Sie, wie Sie wichtige Kennzahlen der Website interpretieren, Conversions und Ziele einrichten und damit den Kosten-Nutzen-Vergleich für verschiedene Hotelportale und Kampagnen erstellen können.

Inhalte:

- Google Analytics 4: wichtige Neuerungen und Vorteile
- Kennzahlen der Website richtig interpretieren
- Kosten-Nutzen-Analyse verschiedener Portale und Kampagnen
- Tipps zur Verbesserung der Website-Performance

KURSNUMMER: 100

Referentin: Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

Datum: Freitag, 17. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 12 Uhr

Kursgebühr: 80 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 40 Euro + 22% MwSt.

SERVICE & BEVERAGE

I Sommelieranwärterkurs

In der ersten Stufe der Sommelierausbildung erlernen Sie alles, was die Welt des Sommeliers ausmacht. Dazu gehören das Basiswissen um einen korrekten Weinservice und die Anpassung von Speisen und Weinen, die Kenntnis der wichtigsten Rebsorten, die Einführung in den Weinbau und in die Weinproduktion, Informationen zur Herstellung von Schaum- und Dessertweinen, eine Einführung in die Welt des Biers und der Destillate und ein Überblick über die Verkostungstechniken.

Inhalte:

- Die wichtigsten Rebsorten
- Einführung in den Weinbau und in die Weinproduktion
- Informationen zur Herstellung von Schaum- und Dessertweinen
- Basiswissen zum korrekten Weinservice
- Die Welt des Biers und der Destillate
- Anpassung von Speisen und Weinen

Referenten: Experten der Sommeliervereinigung Südtirol

Kursgebühr: 639 Euro + 22% IVA

STK-Gebühr: 339 Euro + 22% IVA

Wichtig: Um an den Sommelierkursen teilnehmen zu können, muss der Jahresbeitrag an die Associazione Italiana Sommelier (AIS) von 100 Euro entrichtet werden und man darf höchstens bei zwei Lektionen fehlen.

Information und Anmeldung direkt bei der Sommeliervereinigung Südtirol, www.sommeliervereinigung.eu/20/

Preisänderungen vorbehalten

II Sommelieranwärterkurs

In der zweiten Stufe der Sommelierausbildung geht es primär um die verschiedenen Weinanbaugebiete in Italien, in Nord-, Mittel- und Südeuropa sowie im Rest der Welt. Verschiedene Rebsorten der einzelnen Regionen werden ins Rampenlicht gestellt und die entsprechenden Weine gemeinsam verkostet. Sie haben die Gelegenheit, Ihre Verkostungstechnik zu verfeinern und allerlei Neues rund um das Thema Wein dazuzulernen.

Inhalte:

- Verkostungstechniken Servicepraxis
- Die italienischen Weinbaugebiete
- Weine aus Nord-, Süd- und Mitteleuropa
- Weine aus dem Rest der Welt

Referenten: Experten der Sommeliervereinigung Südtirol

Kursgebühr: 721 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 421 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Um an den Sommelierkursen teilnehmen zu können, muss der Jahresbeitrag an die Associazione Italiana Sommelier (AIS) von 100 Euro entrichtet werden und man darf höchstens bei zwei Lektionen fehlen.

Information und Anmeldung direkt bei der Sommeliervereinigung Südtirol, www.sommeliervereinigung.eu/20/

Preisänderungen vorbehalten

III Sommelieranwärterkurs

In der dritten Stufe der Sommelierausbildung perfektionieren Sie Ihr Fachwissen rund um den Wein. Sie beschäftigen sich intensiv mit der Anpassung von Speisen und Weinen, und mit den verschiedenen Verkostungstechniken lernen Sie die Kombinationen Wein und Käse sowie Wein und Schokolade kennen und bereiten sich auf die Abschlussprüfung vor.

Inhalte:

- Sensorische Analyse von Speisen und Weinen
- Methodik der Anpassung von Speisen und Weinen (Eier und Saucen, Gewürze, Küchenkräuter, Dressings sowie Marinaden usw.)
- Schokolade
- Mineralwasser, Tee, Kaffee

Referenten: Experten der Sommeliervereinigung Südtirol

Kursgebühr: 803 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 503 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Um an den Sommelierkursen teilnehmen zu können, muss der Jahresbeitrag an die Associazione Italiana Sommelier (AIS) von 100 Euro entrichtet werden und man darf höchstens bei zwei Lektionen fehlen.

Information und Anmeldung direkt bei der Sommeliervereinigung Südtirol, www.sommeliervereinigung.eu/20/

Preisänderungen vorbehalten

BAUSTEIN SERVICE

Praxiswissen für Einsteiger

In diesem Seminar erfahren Einsteiger, warum das Auftreten und die Persönlichkeit von Servicefachkräften so wichtig für den Erfolg des Betriebes sind. Sie erlernen die wichtigsten Servicearten und erfahren, welche Anforderungen heute an Servicefachkräfte gestellt werden.

Inhalte:

- Anforderungen an den Service
- Grundlegende Servierkenntnisse und Servicearten
- Der professionelle Umgang mit dem Gast
- Weinservice
- Reklamationen

KURSNUMMER: 106

Referentin: Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

Datum: Montag, 2. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain

Kursgebühr: 264 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 97 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

BAUSTEIN SERVICE

10 Geheimnisse des Serviceprofis

Die klassischen Servierregeln beherrscht man nach guter Einführung relativ schnell. Für den qualitätsbewussten Betrieb ist jedoch die zwischenmenschliche Ebene Gast-Servicefachkraft sehr wichtig. Dieses Webinar zeigt anhand vieler Praxisbeispiele, wie das eigene Verhalten der Servicemitarbeiterin bzw. des Servicemitarbeiters auf den Gast wirkt und wie man den Gast für sich gewinnen kann. Dabei wird neben der Kommunikation auch auf bedeutende Details im Serviceablauf eingegangen.

Inhalte:

- Die „magischen Momente“ im Kontakt mit dem Gast
- Professionelles Aufnehmen der Bestellung und Kassieren
- Reklamationen vorbeugen
- Richtiges Kommunizieren bei Sonderwünschen

KURSNUMMER: 107

Referentin: Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

Datum: Montag, 13. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 11 Uhr

Kursgebühr: 68 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 34 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN SERVICE

Professionelle Kommunikation mit Gastlichkeit

In diesem Seminar wird gezeigt, wie ein reibungsloses Arbeiten am Pass funktioniert und wie man die richtigen Worte in der jeweiligen Situation für den Gast findet.
Einfache, verständliche Lösungen für eine professionelle Kommunikation im Arbeitsalltag werden aufgezeigt, um eine positive Stimmung und reibungslose Arbeitsabläufe durch bewusste Kommunikation zu schaffen.

Inhalte:

- Grundlagen der Kommunikation
- Kommunikation mit der Küche
- Kommunikation mit dem Gast
- Praxisübungen zur Kommunikation in diversen Arbeitssituationen

KURSNUMMER: 108

Referentin: Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

Datum: Mittwoch, 14. September 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Hotel Sheraton, Bozen

Kursgebühr: 264 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 97 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN WEIN

Das kleine 1 x 1 des Weines

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über das Weinland Südtirol, den Weinbau, die Weinherstellung und die verschiedenen Weintypologien. Durch praktisches Verkosten lernen Sie diese kennen.

Inhalte:

- Einführung in die Weinkunde
- Einführung in verschiedene Weintypologien
- Verkostung verschiedener Weine
- Einführung in das Weinland Südtirol

KURSNUMMER: 109

Referentin: Christine Mayr, Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Bozen

Datum: Montag, 16. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Hotel Sheraton, Bozen

Kursgebühr: 264 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 97 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

Basiskurs für Baristen

Was macht einen perfekten „Barista“ aus? Das erfahren Sie in diesem Seminar. Sie beschäftigen sich mit Materialkunde, verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Bargeräte und lernen den Wert professioneller Beratung kennen. Ihre Gäste werden die Professionalität zu schätzen wissen.

Inhalte:

- Grundkenntnisse für die Arbeit an der Bar
- Gläserkunde, Arbeitsgeräte
- Getränkekunde: Liköre, Spirituosen, Bitter
- Aufbau einer Getränke- und Cocktailkarte
- Aktiver Verkauf – Getränkeempfehlungen
- Kaffee

KURSNUMMER: 110

Referent: Mate Kende, Bar- und Cocktailprofi, Innsbruck

Datum: Mittwoch, 18., und Donnerstag, 19. Mai 2022

Dauer: jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Hotel Millanderhof, Milland/Brixen

Kursgebühr: 421 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 161 Euro + 22% MwSt.

Hinweis: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können gerne die Getränkekarte mitbringen, um diese im Rahmen des Kurses zu besprechen.

Espresso, cappuccino e latte art

In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

Contenuti:

- Storia del caffè, usi e tecniche di trasformazione
- Coltivazione
- Produzione e commercio del caffè verde
- La trasformazione del caffè espresso: le sue caratteristiche
- Attività pratica su Macchina Espresso e MCD: estrazione dell'espresso perfetto
- Tecniche e idee per la realizzazione del cappuccino ideale
- Realizzazione pratica di cappuccini decorati con la tecnica "latte art"

NUMERO DI CORSO: 111

Relatore: Stefano Urru, esperto barista, Merano
Data: lunedì 23 maggio 2022
Durata: dalle ore 9 alle ore 17
Luogo: Gustelier – atelier del gusto, Bolzano
Quota d'iscrizione: 264 Euro + 22% IVA
Quota CTA: 97 Euro + 22% IVA

Corso per camerieri – base

Questo corso è indirizzato a principianti che vorrebbero conoscere le basi per svolgere il lavoro in sala. Non solo impareranno le tecniche e conoscenze più importanti ma conosceranno anche le esigenze e i criteri necessari per svolgere questo lavoro e il coretto comportamento con l'ospite.

Contenuti:

- Esigenze e criteri per un servizio professionale
- Conoscenze basilari e tecniche di servizio
- Comportamento professionale con l'ospite
- Reclami

NUMERO DI CORSO: 112

Relatore: Pietro Palamara, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano
Data: venerdì 27 maggio 2022
Durata: dalle ore 9 alle ore 17
Luogo: Merano
Quota d'iscrizione: 264 Euro + 22% IVA
Quota CTA: 97 Euro + 22% IVA

Il corso si svolgerà in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

Corso specialmente adatto a piccole imprese.

WEBINAR

Der Cocktail und seine DNA

Mit dem Verständnis der „Cocktail DNA“ ist die Möglichkeit der Zubereitung von Cocktails grenzenlos.
Zusammen mit dem mehrfach ausgezeichneten Cocktailprofi und Mixologen Christian Heiss werden Sie klassische Cocktails abwandeln, neu interpretieren und Ihre persönliche Signatur einfließen lassen. Diverse Eigenkreationen von Christian Heiss werden nachgemixt und degustiert. Erleben Sie Geschmacksexplosionen in Ihrem Glas!

Inhalte:

- Aufbau von Cocktails und diverse Kombinations-Möglichkeiten
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- Was macht einen Cocktail besonders und unvergleichlich
- Entdecken von Eigenkreationen bei Cocktails

KURSNUMMER: 113

Referent: Christian Heiss, Gewinner nationaler und internationaler Cocktail-Wettbewerbe, Bar Chef Kronenhalle Bar, Zürich

Datum: Dienstag, 14. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 12 Uhr

Kursgebühr: 80 Euro + 22 % MwSt.

STK-Gebühr: 40 Euro + 22 % MwSt.

Dieses Webinar wird in Zusammenarbeit mit der Hoteliers- und Gastwirtejugend (HGJ) angeboten.

HGJ

KULINARIK 360°

Regionale Grillspezialitäten

Grillabende sind das Highlight für jeden Gast. Laue Sommerabende und kulinarische Köstlichkeiten vom Grill im Garten. Die Grillprofis von MiG – Männer im Glutrausch – zeigen Ihnen, wie Sie sich mit Ihrem Angebot differenzieren und mit welchen Besonderheiten Sie Ihre Gäste begeistern können.

Inhalte:

- Erwartungen der Gäste
- Gerätekunde
- Südtiroler Produkte und Südtiroler Küche am Grill
- Smoker und Räuchern
- Zubereitung von verschiedenen Gerichten (Antipasti, Vorspeisen, Hauptspeisen, Saucen, Nachspeisen)

KURSNUMMER: 122

Referent: Myrko Leitner, Grillprofi, Männer im Glutrausch, Sand in Taufers

Datum: Freitag, 6. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

Kursgebühr: 265 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 80 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

Dolci innovativi

Durante il corso online verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.

Contenuti:

- Sacher
- mousse alla frutta con base meringa all'italiana
- base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

NUMERO DI CORSO: 123

Relatore: Manuel Marzari, Docente in varie scuole professionali, consulente in pasticcerie, hotel e ristoranti, Rovereto

Data: lunedì 9 maggio 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 12

Quota d'iscrizione: 80 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 40 Euro + 22% IVA

Kochen für alle Sinne: Sommergenüsse

Kreieren Sie mit dem jungen und innovativen Küchenchef Manuel Ebner interessante und scheinbar unmögliche Kombinationen, die alle Sinne ansprechen. Lassen Sie sich überraschen.

Inhalte:

- Seppie – grüner Spargel – Eigelb – Löwenzahn – Speck
- Kalb – Torf – Weinberg-Lauch - Marzuolo – Rauch
- Risotto – Yuzu – rote Garnele – Heu
- Confit von der Lammschulter – wilder Spinat – Leimkraut – Schwarzwurzel – weißer Buchenpilz
- Flores

KURSNUMMER: 124

Referentinnen: Manuel Ebner, Küchenchef im Restaurant 1524 im Hotel Ansitz Rungghof, Girlan

Datum: Montag, 16. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

Kursgebühr: 275 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 83 Euro + 22% MwSt.

Hygiene und HACCP in der Küche

Sowohl die EU als auch der Staat sehen für Betriebe, in denen Lebensmittel verarbeitet und verabreicht werden, eine Reihe von Auflagen vor, darunter auch die sogenannte Eigenkontrolle. Diese besteht in der Verpflichtung zur schriftlichen Aufzeichnung von Betriebsabläufen und Eigenkontrollergebnissen. Wird die vorgeschriebene Dokumentation nicht geführt, drohen hohe Strafen.

Inhalte:

- Rechtliche Grundlagen
- Erstellung des Eigenkontrollplans
- Führung der vorgeschriebenen Checkliste
- Beispiele aus der Praxis

KURSNUMMER: 126

Referenten: Expertinnen und Experten der HGV-Rechtsabteilung, Bozen

Datum: Donnerstag, 19. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 12.30 Uhr

Ort: Hotel Sheraton, Bozen

Kursgebühr: 140 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 47 Euro + 22% MwSt.

Gustosi piatti di pesce

Piatti di pesce sono sani, bassi di calorie e deliziosi. Stupite i Vostri ospiti con gustosi delizie da laghi e mari.

Contenuti:

- Parmigiana di capesante, provola affumicata e melanzane
- Risotto d'orzo al rosmarino con gamberi rossi
- Filetto di rombo in casseruola con tartufi di mare e porcini

NUMERO DI CORSO: 127

Relatore: Salvatore Capasso, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

Data: venerdì 27 maggio 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

Luogo: Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

Quota d'iscrizione: 265 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 80 Euro + 22% IVA

I corsi si svolgeranno in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

BAUSTEIN MITARBEITENDE

Gute Arbeit geht durch den Magen – 5 Dinge, die Mitarbeiter wirklich wollen

Im Rahmen des Seminars wird neben dem Schwerpunkt der Mitarbeitermotivation, das oft vergessene und unterschätzte Thema der Mitarbeiterverpflegung beleuchtet. Tauchen Sie in ein innovatives und sehr intensives Seminar mit Jürgen H. Krenzer, der als gelernter und immer noch aktiver und leidenschaftlicher Koch weis, dass nicht nur Liebe durch den Magen geht. Vielerorts noch als Randthema behandelt, wurde die Verköstigung in der Rhön bereits zum Schlüssel für Mitarbeiterbegeisterung. Erarbeiten Sie gemeinsam mit dem Referenten die Werkzeuge für mehr Motivation in Ihrem Team, frei nach dem Motto: Soulfood für ein Spitzenteam.

Inhalte:

- Wie kann ich meine Mitarbeitenden an den Betrieb binden?
- Wie steigere ich die Motivation?
- Wie werde ich als Arbeitgeber attraktiver?
- Mitarbeiterverpflegung: Lust oder Last?
- Resteverwertung oder Soulfood?
- Sehe ich die Verpflegung motivierend oder als Pflichtveranstaltung?

KURSNUMMER: 128

Referentin: Jürgen Krenzer, Unternehmer und Experte für Begeisterung, Ehrenberg/Rhön

Datum: Dienstag, 31. Mai 2022

Dauer: 9 Uhr bis 13 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackerfahrung, Bozen

Kursgebühr: 189 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 60 Euro + 22% MwSt.

Vitalküche: gesund und köstlich

Das neue und moderne Ernährungsbewusstsein vieler Menschen sowie neue Fitnesstrends, Wellness und Wellbeing liefern die Inhalte dieses Kurses. Es werden die Zusammenhänge von Fitness, Vitalität und Lebensfreude untersucht und die unterschiedlichen Wege zum körperlichen Wohlbefinden aufgezeigt. Dabei wird auf die Grundsäulen der vitalen Ernährung und ihre Bedeutung für die Entwicklung eines neuen Ernährungsbewusstseins näher eingegangen. Genauer betrachtet wird die Bedeutung der unterschiedlichen Gemüse, Getreidearten, Vitalstoffe und wie diese möglichst hochwertig auf den Teller unserer Gäste inszeniert werden können.

Inhalte:

- Botschaften, die Gäste lieben
- Lebensfroh durch Superfoods: Bedeutung und praktischer Einsatz in der Küche
- Die Faszination von heimischen Südtiroler Superfood-Produkten wie Berberitzen, Hagebutten, Holunder, wilde Preiselbeeren, wilde Schwarzbeeren, Vinschger Marillen
- Entschlackungselixiere
- Lassis und Smoothies
- Exquisite Gemüsegerichte
- Besondere Saucen, z. B. „Boznersauce vital“
- Wilde Samen, Blüten und Sprossen

KURSNUMMER: 129

Referent: Reinhard Steger, Küchenmeister, dipl. Diätkoch und Buchautor, Mühlen in Taufers

Datum: Freitag, 10. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

Kursgebühr: 270 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 81 Euro + 22% MwSt.

Low Carb – Trends und Antworten

Was macht Low-Carb zum Trend? Was wünschen sich Gäste mit ganz individuellen Ansprüchen, wie z. B. Kohlenhydrate auf dem Speiseplan zu reduzieren? In diesem Kochkurs erfahren Sie, wie Sie Low-Carb-Gerichte in der Südtiroler Gastronomie erfolgreich einsetzen können. Von der Fitness- und Vitalessenz bis hin zum verführerischen Dessert.

Inhalte:

- Guacamole und bunte Gemüsesticks
- Low Carb. Das knusprige Bauernei
- Low Carb. Antipasto aus vegetarischen Naschereien
- Wilder-Bergkräuter-Salat
- Rosa Linsen und Cashew-Nusskerne

KURSNUMMER: 130

Referent: Reinhard Steger, Küchenmeister, dipl. Diätkoch und Buchautor, Mühlen in Taufers

Datum: Freitag, 17. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackerfahrung, Bozen

Kursgebühr: 270 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 81 Euro + 22% MwSt.

TrendRadar: Aperitivo 2.0

Der Aperitif ist ein fixer Bestandteil der Alltagskultur, vor oder nach dem Ende von Veranstaltungen oder dem Essen. In diesem Seminar wird aufgezeigt, dass auch der Aperitif modernen Anforderungen an gesunde Ernährung, verminderten Fleischkonsum und der Globalisierung des Geschmacks unterliegt und somit einige Parameter zu erfüllen hat. Sogenanntes „post Ethnic food“ macht vor einem Aperitif nicht halt – also die absolute Verschmelzung von unterschiedlichen Geschmackserlebnissen, Konsistenzen und Kompositionen. Gemeinsam mit den internationalen Referenten werden die Zubereitung von Speisen und Getränken aktiv erarbeitet und ansprechend umgesetzt. So steht einem innovativen Aperitif nichts mehr im Wege.

Inhalte:

- Aperitif als emotionales Erlebnis neu in Szene gesetzt
- „Low alcohol“ Drinks
- Selbstgemachte „Herbenades“, geflavourte Limonaden mit passenden Speisen
- Optisch ansprechendes An- und Darbieten von Getränken und Speisen
- Trendberichte aus dem europäischen Ausland, auf Südtirol praktisch heruntergebrochen
- Interaktiver Kurs für Hoteliers und Gastwirte, Köche sowie Bar- und Restaurantmitarbeiter

KURSNUMMER: 125

Referenten: Antje de Vries und Sandro Ciani, F&B heroes, Frankfurt

Datum: Dienstag, 28. Juni 2022

Dauer: 9 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

Kursgebühr: 295 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 107 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

TrendRadar: Kostenkalkulation im F&B-Bereich[3]

Lernen Sie in diesem Webinar, wie man mit effizienter Kalkulation, wirtschaftlicher Angebotsgestaltung und Mitarbeiteroptimierung zu mehr Profit im F&B-Bereich kommen kann.

Inhalte:

- Der richtige Hebel zur Profitsteigerung im F&B-Bereich
- Aktuelle Benchmarks und Kennzahlen sowie Wege zum wirtschaftlichen Getränkeangebot
- Maßnahmen zur Senkung der Mitarbeiterkosten im F&B-Bereich
- Instrumente zur Systematisierung und Optimierung der Abläufe

KURSNUMMER: 132

Referent: Martin Mayerhofer, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Villach

Datum: Mittwoch, 21. September 2022

Dauer: 14 Uhr bis 17 Uhr

Kursgebühr: 80 Euro + 22% MwSt.

STK-Gebühr: 40 Euro + 22% MwSt.

GESUNDHEIT & WELLNESS

WEBINAR

Gesundheit und Selbstheilung im zeichen der Psychonero-immunologien

Die Psychoneuroimmunologie (PNI) beschäftigt sich mit den Wechselwirkungen zwischen sozialen Beziehungen, Psyche sowie Nerven- und Immunsystem.
Sie steht im Zeichen einer neuen, erweiterten Medizin, in der nicht mehr die Pathogenese, also die Frage nach der Entstehung von Krankheit, sondern die Salutogenese, also die Frage nach der Entstehung von Immungesundheit und Selbstheilung im Mittelpunkt steht. Um diese komplexen Zusammenhänge angemessen erforschen zu können, wurde das Design der Integrativen Einzelfallstudien entwickelt, auf welches im Webinar ebenfalls Bezug genommen wird.

Inhalte:

- Biopsychosoziales Modell
- Psychoneuroimmunologie (PN)
- Immunologie
- Stesssystem
- Salutogenese und Resilienz in der PNI
- PNI und Psychotherapie
- Meaning Response
- Integrative Einzelfallstudien

KURSNUMMER: 136

Referent: Univ.-Prof. Dr. med. Christan Schubert, Universitätsklinik für Medizinische Psychologie, Medizinische Universität Innsbruck, Innsbruck
Datum: Mittwoch, 8. Juni 2022
Dauer: 9 Uhr bis 11.30 Uhr
Kursgebühr: 110 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 55 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

Ein Spa-Angebot betriebswirtschaftlich erfolgreich aufgesetzt

Wirtschaftlichkeit im Spa ergibt sich aus gastorientierter Handlungskompetenz, wozu neben den qualitativen Zielen auch die aktive Arbeit mit quantitativen Zahlen gehört.
Sich mit den betriebswirtschaftlichen Stellschrauben eines Spas auseinandersetzen und verstehen, ist der Turbo für Ihren wirtschaftlichen Erfolg und die Messbarkeit des Tuns.
Was sind die Stellschrauben für die wirtschaftliche Optimierung des Spa-Bereichs? Diese Themen erlernen Sie anhand praxisorientierter und erprobter Werkzeuge im Rahmen dieses Workshops.

Inhalte:

- Analyse des Spa-Menüs – Stellschrauben für schnelle Renditefaktoren
- Grundsätzliche Struktur eines Spa-Menüs
- Preis-Kalkulation unter Berücksichtigung von Abteilungs-Wirtschaftlichkeit
- Preisniveau: Gehälter – wie hängt dies zusammen und wirkt es sich aus?
- Kennzahlen im Spa
- Wieviel Umsatz kann Ihr Team machen?
- Zieldefinition – realistisch und umsetzbar gemacht
- Spa-Controlling im Tagesgeschäft

KURSNUMMER: 137

Referentin: Dagmar Rizzato, Geschäftsführung Rizzato Spa Consulting, Tettnang
Datum: Mittwoch, 15. Juni 2022
Dauer: 9 Uhr bis 12 Uhr und 14 Uhr bis 17 Uhr
Kursgebühr: 98 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 49 Euro + 22% MwSt.

GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KURSE

Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, die sich im Betrieb persönlich für die Arbeitssicherheit verantwortlich zeichnen, müssen einen 16-stündigen Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber besuchen. Alle fünf Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von sechs Stunden absolviert werden.

Dieser Kurs hat nur Gültigkeit, wenn er von der Arbeitgeberin oder dem Arbeitgeber besucht wird. Als Arbeitgeber gilt bei Einzelfirmen der Firmeninhaber und bei Gesellschaften der gesetzliche Vertreter.

Achtung: Arbeitgeberkurse werden von vielen unterschiedlichen Institutionen angeboten. Damit der Kurs jedoch Gültigkeit hat, müssen die Inhalte spezifisch auf das Gastgewerbe abgestimmt sein.

Inhalte:

- Rechtliche Grundlagen
- Leitung und Organisation der Arbeitssicherheit
- Erfassung und Bewertung der Risiken
- Ausbildung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer

KURSNUMMER: 4

Datum: Montag, 9., und Dienstag, 10. Mai 2022
Ort: Hotel Lodenwirt, Vintl
Sprache: Deutsch

KURSNUMMER: 5

Datum: Dienstag, 24., und Mittwoch, 25. Mai 2022
Ort: Hotel Langgenhof, Bruneck
Sprache: Italienisch

KURSNUMMER: 240

Datum: Sonntag, 25., und
Montag, 26. September 2022
Ort: Hotel Sheraton, Bozen
Sprache: Deutsch

Referenten: Arbeitssicherheitsexperten der Firma Pronorm, Bozen
Dauer: jeweils von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr
Kursgebühr: 238 Euro + 22 % MwSt.
STK-Gebühr: 72 Euro + 22 % MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen 16 Stunden absolviert werden.

Auffrischungskurs: Arbeitssicherheit für Arbeitgeber

Dieser Kurs richtet sich an all jene Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, welche den 16-stündigen Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber bereits besucht haben.
Alle fünf Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von sechs Stunden absolviert werden.

Achtung: Arbeitgeberkurse werden von vielen unterschiedlichen Institutionen angeboten. Damit der Kurs jedoch Gültigkeit hat, müssen die Inhalte spezifisch auf das Gastgewerbe abgestimmt sein.

Inhalte:

- Technisch-organisatorische Erläuterungen und gesetzlichen Vertiefungen
- Führungsverhalten und organisatorische Abläufe
- Risikoquellen, auch ergonomischer Art
- Kommunikationstechniken für die Unterweisung und Schulung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zur Förderung der Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

KURSNUMMER: 14
Datum: Dienstag, 17. Mai 2022
Ort: Hotel Sheraton, Bozen
Sprache: Deutsch

KURSNUMMER: 15
Datum: Montag, 16. Mai 2022
Ort: Hotel Lodenwirt, Vintl
Sprache: Italienisch

KURSNUMMER: 242
Datum: Freitag, 30. September 2022
Ort: Bildungshaus Lichtenburg, Nals
Sprache: Deutsch

Referenten: Arbeitssicherheitsexperten der Firma Pronorm, Bozen
Dauer: jeweils von 14.30 Uhr bis 20.30 Uhr
Kursgebühr: 101 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 60 Euro + 22% MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen sechs Stunden absolviert werden.

Auffrischungskurs: Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer

Dieser Kurs richtet sich an all jene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, welche den achtstündigen Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer bereits besucht haben.
Alle fünf Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von sechs Stunden absolviert werden.

Inhalte:

- Vertiefung der Rechtsgrundlagen
- Technische Auffrischung zu den Risiken, denen die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ausgesetzt sind
- Auffrischung zu Organisation und Verwaltung der Arbeitssicherheit im Unternehmen
- Risikofaktoren und deren Vorbeugemaßnahmen

KURSNUMMER: 30

Datum: Montag, 13. Juni 2022
Ort: Schenna Resort, Schenna
Sprache: Deutsch

KURSNUMMER: 31

Datum: Dienstag, 14. Juni 2022
Ort: Hotel Sheraton, Bozen
Sprache: Deutsch

KURSNUMMER: 32

Datum: Mittwoch, 15. Juni 2022
Ort: Hotel Millanderhof, Milland/Brixen
Sprache: Deutsch

Referenten: Arbeitssicherheitsexperten der Firma Pronorm, Bozen
Dauer: jeweils von 14.30 Uhr bis 20.30 Uhr
Kursgebühr: 101 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 45 Euro + 22% MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen sechs Stunden absolviert werden.

Hinweis: Der Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer kann auch über eine Onlineplattform absolviert werden. Nähere Informationen und Anmeldung unter www.hgv.it.

Erste-Hilfe-Kurs

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber sind verpflichtet, mindestens einen Beauftragten für die Erste Hilfe im Betrieb schriftlich zu ernennen. Diese Funktion muss entweder von einem mitarbeitenden Familienmitglied oder von einem Mitarbeitenden ausgeübt werden. Zusätzlich dazu kann auch der Arbeitgeber oder die Arbeitgeberin selbst diese Funktion ausüben. Die Bestimmungen sehen für den Erste-Hilfe-Beauftragten die Absolvierung eines Erste-Hilfe-Kurses vor. Alle zehn Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von vier Stunden absolviert werden.

Achtung: Erste-Hilfe-Kurse werden von vielen unterschiedlichen Institutionen angeboten. Damit der Kurs jedoch Gültigkeit hat, müssen Inhalt und Dauer den detaillierten Vorgaben der gesetzlichen Bestimmungen entsprechen!

Der HGV bietet in Zusammenarbeit mit dem Weißen Kreuz entsprechende Kurse an.

Inhalte:

- Aktivieren des Notfallsystems, Erkennen der Umstände und Meldung eines Notfalls
- Rolle und Aufgaben der Erste-Hilfe-Beauftragten
- Erkennen eines medizinischen Notfalls, Aufrechterhalten der Lebensfunktionen, Lagerung des Unfallopfers, Selbstschutz der Erste-Hilfe-Leistenden
- Erste-Hilfe-Einsätze, richtige Anwendung der Techniken
- Verletzungen und Krankheiten im Arbeitsbereich
- Praktische Anwendungen und Übungen zu den behandelten Themen

KURSNUMMER: 36

Datum: Freitag, 13. Mai 2022
Ort: Sitz des Weißen Kreuzes, Bruneck

KURSNUMMER: 252

Datum: Mittwoch, 29. Juni 2022
Ort: Sitz des Weißen Kreuzes, Brixen

Referenten: Weißes Kreuz, Bozen
Dauer: jeweils von 8.30 Uhr bis 18.30 Uhr
Kursgebühr: 123 Euro + 22 % MwSt.
STK-Gebühr: 60 Euro + 22 % MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen zwölf Unterrichtseinheiten absolviert werden.

Auffrischungskurs: Erste-Hilfe-Kurs

Dieser Kurs richtet sich an all jene Erste-Hilfe-Beauftragten, welche den Grundkurs zur Ersten Hilfe bereits besucht haben. Alle zehn Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von vier Stunden absolviert werden.

Inhalte:

- Wiederholung der Lernpunkte aus dem Grundkurs „Lebensrettende Sofortmaßnahmen“
- Durchführung des Notrufs
- Durchführung und Indikation der stabilen Seitenlage
- Ablauf, Durchführung und Stellenwert der Herz-Lungen-Wiederbelebung
- Anlegen eines Druckverbands
- Erarbeitung von Fallbeispielen in Kleingruppen, um die Reaktionsfähigkeit der Teilnehmenden im Falle eines Notfalls zu festigen

KURSNUMMER: 39

Datum: Mittwoch, 27. April 2022
Ort: Sitz des Weißen Kreuzes, Bozen

KURSNUMMER: 40

Datum: Donnerstag, 5. Mai 2022
Ort: Sitz des Weißen Kreuzes, Brixen

KURSNUMMER: 254

Datum: Dienstag, 28.Juni 2022
Ort: Sitz des Weißen Kreuzes, Bozen

Referenten: Weißes Kreuz, Bozen
Dauer: jeweils von 14 Uhr bis 18 Uhr
Kursgebühr: 71 Euro + 22 % MwSt.
STK-Gebühr: 30 Euro + 22 % MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen vier Stunden absolviert werden.

Brandschutzkurs für Betriebe mit niedrigem Brandrisiko

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber sind verpflichtet, mindestens einen Beauftragten für den Brandschutz im Betrieb schriftlich zu ernennen. Diese Funktion muss entweder von einem mitarbeitenden Familienmitglied oder von einem Mitarbeitenden ausgeübt werden. Zusätzlich dazu kann auch der Arbeitgeber oder die Arbeitgeberin selbst diese Funktion ausüben.

Die Bestimmungen sehen für den Brandschutzbeauftragten die Absolvierung eines Brandschutzkurses laut Brandrisiko vor.

Ein niedriges Brandrisiko weisen jene Betriebe auf, die nicht ins hohe oder mittlere Brandrisiko fallen. In der Regel sind dies Folgende:

- Reine Schank- und Speisebetriebe
- Beherbergungsbetriebe mit bis zu 25 Betten

KURSNUMMER: 257

Referent: Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran
Datum: Mittwoch, 21. September 2022
Dauer: 14 Uhr bis 18 Uhr
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift, Neustift/Brixen
Kursgebühr: 85 Euro+ 22 % MwSt.
STK-Gebühr: 30 Euro+ 22 % MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen vier Stunden absolviert werden.

Brandschutzkurs für Betriebe mit mittlerem Brandrisiko

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber sind verpflichtet, mindestens einen Beauftragten für den Brandschutz im Betrieb schriftlich zu ernennen. Diese Funktion muss entweder von einem mitarbeitenden Familienmitglied oder von einem Mitarbeitenden ausgeübt werden. Zusätzlich dazu kann auch der Arbeitgeber oder die Arbeitgeberin selbst diese Funktion ausüben.

Die Bestimmungen sehen für den Brandschutzbeauftragten die Absolvierung eines Brandschutzkurses laut Brandrisiko vor.

Ein mittleres Brandrisiko weisen Betriebe auf mit (eine Bedingung ist ausreichend):

- mehr als 25 bis maximal 200 Betten.
- Wärmeerzeugungsanlagen mit einer Gesamtleistung von mehr als 35 kW die mit gasförmigen Brennstoffen betrieben werden
- Wärmeerzeugungsanlagen, die mit festem, flüssigem oder gasförmigem Brennstoff betrieben werden und deren Leistungsfähigkeit mehr als 116 kW beträgt
- Gasflaschen mit mindestens 75 kg Inhalt
- Notstromaggregate bzw. Stromaggregate,, die mit einem Verbrennungsmotor betrieben werden, dessen Leistung 25 kW übersteigt
- anliegendem Holzdepot mit mehr als 50 Tonnen Fassungsvermögen
- einem Fassungsvermögen von mehr als 100 Personen bzw. mit einer geschlossenen Bruttogrundfläche von mehr als 200 m² (gilt nur für Unterhaltungslokale)
- Garagen und mehrstöckigen und mechanisierten Parkplätzen mit einer überdachten Gesamtfläche von mehr als 300 m²
- Campings, Feriendörfer u. a. mit einer Beherbergungskapazität von mehr als 400 Personen

Achtung: Brandschutzbeauftragte von Betrieben mit mehr als 100 Betten, von Unterhaltungslokalen mit mehr als 100 Personen Fassungsvermögen und Campingplätze mit einer Beherbergungskapazität von mehr als 400 Personen müssen zusätzlich zum achtstündigen Kurs das technische Eignungszeugnis erlagen. Entsprechende Kurse mit anschließender Prüfung können nur bei der Feuerwehrschule in Vilpian, Tel. 0471 552 111 gebucht und besucht werden.

KURSNUMMER: 43

Referent: Hansjörg Elsler, Brandschutzexperte, Meran
Datum: Freitag, 10. Juni 2022
Dauer: jeweils von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr
Ort: Schenna Resort, Schenna
Kursgebühr: 115 Euro + 22% MwSt.
STK-Gebühr: 60 Euro + 22% MwSt.

Der Brandschutzkurs für Betriebe mit mittlerem Brandrisiko hat eine Dauer von acht Stunden. Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen acht Stunden absolviert werden.

WEITERBILDUNG À LA CARTE

Ortsgruppenkurse

Auf Wunsch organisiert der Bereich Weiterbildung im HGV für HGV-Ortsgruppen Kurse vor Ort. So wird die interne Kommunikation der Gastwirtinnen und Gastwirte sowie Hoteliers einer Ortsgruppe gefördert. Nachdem Termin und Thema festgelegt sind, informiert der Bereich Weiterbildung alle Mitglieder einer Ortsgruppe – und falls gewünscht, auch Mitglieder benachbarter Ortsgruppen – mit einem Rundschreiben. Damit der Kurs termingerecht durchgeführt werden kann, muss die Anfrage bei der HGV-Weiterbildung mindestens sechs Wochen vor Beginn des Kurses eingehen.

Themenbeispiele:

- Kochkurse zur Jahreszeit
- Dekorationskurse
- Service: Barservice, Restaurantservice

Für die Ortsgruppenkurse gelten die gleichen STK-Bestimmungen wie bei den STK-/HGV-Weiterbildungsveranstaltungen (siehe Seite 59).
Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Weitere Informationen unter
ortsgruppen@hgv.it

Inhouse Trainings

Auf Wunsch organisiert der Bereich Weiterbildung im HGV speziell zugeschnittene Kurse vor Ort für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eines Betriebes unter Berücksichtigung interner Betriebsabläufe. Somit wird die interne Kommunikation der Mitarbeitenden gefördert. Abgehalten werden diese Kurse in den betriebseigenen Räumen. Damit der Kurs termingerecht durchgeführt werden kann, muss die Anfrage bei der HGV-Weiterbildung mindestens sechs Wochen vor Beginn des Kurses eingehen.

Themenbeispiele:

- Teamtraining
- Zimmermädchentraining
- Servicetraining (Service und Weinkunde)
- Training für Mitarbeiter an der Rezeption

Die STK bezuschusst die betriebsinternen Kurse (pro Kursthema) mit 70 Prozent bis zu einem Höchstbetrag von 500 Euro.

Weitere Informationen unter
inhousetrainings@hgv.it

KURSE FÜR LEHRLINGSAUSBILDER

Fit für die Lehrlingsausbildung!

Der HGV unterstützt im Rahmen des sog. „Lehrlingspaktes“ die Förderung der traditionellen Lehre und zeichnet federführend verantwortlich für die Stärkung des Lehrlingsausbilders im Betrieb. Dieser fordert, fördert und unterstützt den Lehrling in seinem Ausbildungsprozess. Voraussetzung für die Ausübung der Rolle eines Ausbilders oder einer Ausbilderin ist der Besuch eines 16-stündigen spezifischen Kurses. Es geht dabei unter anderem um die Aufgaben von Ausbildern, darum, wie man Lehrlinge führt, begleitet und fördert und wie die Zusammenarbeit im Betrieb, mit der Berufsschule und den Eltern positiv gestaltet werden kann. Die Landesverwaltung bietet dafür an den Berufsschulen den 16-stündigen Kurs „Lehrlinge erfolgreich ausbilden“ an. Das Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung, Bereich deutsche Berufsbildung, erkennt aber auch einzelne andere Ausbildungen zum Thema „Mitarbeiterführung“ als gleichwertig an. HGV und STK bieten solche anerkannten Kurse in diesem Programm bzw. auf Anfrage an.

Achtung: Die Mindestdauer beträgt 16 Stunden. Um die Voraussetzung zu erfüllen, können auch zwei achtstündige Kurse besucht werden.

VORTEILE SPEZIELL FÜR KLEINBETRIEBE

Klein, aber oho!

Die Südtiroler Tourismuskasse (STK) und der HGV bieten auch in diesem Weiterbildungsprogramm wieder einige Kurse an, die ganz besonders für Betreiber von Pensionen, Garnis, Bars und Cafés geeignet sind. Zudem möchte der HGV auch all jene Mitgliedsbetriebe unterstützen, die aufgrund ihrer Betriebsgröße keine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen bzw. reine Familienbetriebe sind und somit die Kursermäßigung der Südtiroler Tourismuskasse früher nicht in Anspruch nehmen konnten. Auch diese Betriebe kommen für alle Weiterbildungsveranstaltungen in den Genuss der ermäßigten Kurspreise (max. bis zu 70 Prozent), wobei ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto bei Tageskursen sowie ein Mindestbeitrag von 30 Euro netto bei Halbtageskursen vonseiten des Teilnehmers/der Teilnehmerin und eine maximale Bezuschussung bei Seminaren und Kursen von 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen. Für den Rest kommt der HGV auf. Mit der Kombination von speziell auf kleine Betriebe ausgerichteten Kursen und der Gewährung der Kursermäßigung wird somit allen HGV-Mitgliedsbetrieben die Möglichkeit zur fachlichen und persönlichen Weiterbildung geboten. Sind Sie interessiert? Dann füllen Sie die Eigenerklärung auf der nächsten Seite aus und legen Sie diese der Anmeldung bei.

EIGENERKLÄRUNG

für HGV-Mitgliedsbetriebe ohne Mitarbeiter, bzw. reine Familienbetriebe
E-Mail an: **weiterbildung@hgv.it**

Die/der Unterfertigte _____

Inhaber/in oder Pächter/in des Betriebes _____

(falls zutreffend) gesetzliche/r Vertreter/in der _____

BETRIEBSSITZ

Straße und Nr. _____ Plz. und Ort _____

Tel. _____ Fax _____

E-Mail _____ MwSt.-Nr. _____

erklärt

- HGV-Mitglied zu sein und den Mitgliedsbeitrag im vergangenen und im laufenden Jahr ordnungsgemäß entrichtet zu haben.
- im abgelaufenen Jahr keine Mitarbeiter/innen im Abhängigkeitsverhältnis beschäftigt zu haben.
- im laufenden Jahr weder bis zum Zeitpunkt dieser Erklärung Mitarbeiter/innen im Abhängigkeitsverhältnis beschäftigt zu haben noch derzeit zu beschäftigen.
- nur die eigene Person, die im Betrieb gemeldeten Familienmitglieder und jene Personen, die mit der/dem Unterfertigten im ersten Grad verwandt sind, zu den Kursen anzumelden.

Die/der Unterfertigte macht obenstehende Angaben zum Zwecke eines Preisvorteils beim Besuch von Kursen, die von der STK/HGV-Weiterbildung angeboten werden. Sollten sich die gemachten Angaben als nicht wahrheitsgetreu erweisen, verpflichtet sich die/der Unterfertigte, die durch die Falscherklärung ersparten Kurskosten samt Zinsen und Spesen nachzuzahlen.

Alle Informationen über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Sinne der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 finden Sie unter hgv.it/weiterbildung.
Die Datenschutzerklärung liegt zudem direkt bei der Abteilung Weiterbildung im HGV Bozen auf.

Datum Unterschrift

DIE SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE (STK)

Die Südtiroler Tourismuskasse (STK) ist eine bilaterale Körperschaft, die 1993 vom Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) und von den vier Fachgewerkschaften in Anwendung des Nationalen Kollektivvertrages gegründet worden ist. Die Körperschaft fördert die gemeinsamen Interessen von Arbeitgebern und Arbeitnehmern im Gastgewerbe. Mitglieder der Südtiroler Tourismuskasse sind alle Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber jener Gastbetriebe, welche die Bestimmungen des Nationalen Kollektivvertrages für das Gastgewerbe anwenden und die darin vorgesehenen Beiträge regelmäßig und vollständig einzahlen.

Ermäßigung bei Weiterbildungsveranstaltungen

Allen STK-Mitgliedern wird für die STK-/HGV-Weiterbildungsveranstaltungen eine Ermäßigung von 70 Prozent des jeweiligen Kurspreises gewährt, wobei bei Ganztags-Veranstaltungen ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto und bei Halbtageskursen ein Mindestbeitrag von 30 Euro netto der Teilnehmerin/des Teilnehmers und eine maximale Bezuschussung vonseiten der STK bei Seminaren und Kursen von maximal 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen. Die Inhouse Trainings bezuschusst die STK (pro Kursthema) mit 70 Prozent bis zu einem Höchstbetrag von 500 netto Euro. Die Kontrolle über die Einzahlung der Beiträge erfolgt durch die monatliche Liste, welche das NISF/INPS der Südtiroler Tourismuskasse übermittelt.

Informationen zu weiteren Aktivitäten der STK sowie zur Beitragsberechnung finden sich im Internet unter **www.stk-cta.it**

INFORMATION LOHNSTREIFEN

Sollte der markierte Abzug auf Ihrem Lohnstreifen aufscheinen, sind Sie automatisch Mitglied der Südtiroler Tourismuskasse und haben Anrecht auf die bis zu 70-prozentigen Ermäßigungen auf Weiterbildungsveranstaltungen.

hgv

POS.NISF	POS. INAIL	TST.INAIL	STEUERNUMMER	VERTRAG		
				BEHERBERG. H. KAT. - CONFC		
KODE	MATR.NR.	EINTRITT	AUSTRITT DAT.	ANZ. U.FAELLIGK. DAZ	KAT.	% PT

EINSTUF.	V.A.	BERUF	FUNKTION	DATUM U. DRUCKZEIT
ARBEITER/IN VOLLZEI				

GEBURTSORT	GEBURTSDAT.	NAT.
STEUERNUMMER		

	VORJAHR	ANGER.	GENOSS	REST	ZUSTEHEND	THEOR.
URLAUB		6,51		6,51	17,33	17,33
FREISTD.		26,01		26,01	69,33	69,33
AZR						

ENTL.TG	GEAR.TG	ENTL.STD	GEAR.STD	WOCH.
26	26	172,00	172,00	4
ANF TG	TAB	NR.	EINK.	

GRUNDLOHN	KONTINGENZ	ZUL.BEFR/SAIS	E.D.R.	PROD.PRAEMIE	BETR. UEBERT.	3. LOHNEL.	PROV. ELEMENT
1.378,55		114,28					50,00
F.ZUL + KVV	UEBERTARIF	UEBERTARIFX12	AD PERSONAM	AUFS. ELEMENT	DAZ	UEBERST. FORF	INGES.
							1.542,83

KODE	BESCHREIB.	ANZAHL	BASISWERT	FIGURATIV. WERT	BEZUEGE	ABZUEGE
C0001	ENTLOHNUNG	26,000 T	59,33962		1.542,83	
C4202	BEITRAG SUEDT. TOURISMUSKASSE	1,000	1,38000	1,38+		
C4203	BEITRAG COVELA	1,000	5,51000	5,51+		
C6048	SONNTAGSZUSCHLAG 10%	35,000 S	0,80148		28,05	
C7400	STEUERBONUS	1,000	81,53482		81,53	

	INST.	GRUNDL. IVS	BTR.IVS	GRUNDL. AND	BTR.AND	GL.ZUSATZ.IVS	BTR.ZUSATZ.IVS	GL.INAIL		INSG.SOZ.BEITR.
M	NISF	1.571,00	144,37	1.571,00	2,36			1.571,00		153,62
J		5.147,00	473,01	5.147,00	7,73			5.147,00		
										INSG.BEITRAEGE

	STEUERGRUND L.	ABSETZB.AUFW	BRUTTOSTEUER	TOT ABSETZB.	NETTOSTEUER	GL.NACHZ. S.BEST.	IRPEF-NZ. SB	% SB	IRPEF-RUECKVERG	INSG.STEUEREINB.
M	1.417,26		332,66	151,73	180,93					180,93
J	4.645,66		1.095,04	444,99	650,05				AUFRUND.MONAT	AUFRUND.VORM.

	TG	N.SELB.ARB.	ANZ.KIND.>3	EHEPART.	ANZ % KIND	ANZ % KIND<3 J.	ANZ % KIND BEHIND.	ANZ. AND. FAM.		
									0,43	0,29
M	31	151,73							INSG.BEZUEGE	INSG.ABZUEGE
J	92	444,99							1.652,84	334,84

	ST/TG	GRUNDLAGE	RUECKSTELLUNG	BTR G.297	TFR RENT. FOND	NETTOABFERT.	ABZUGSF.AUFW	NETTOENTLOHNUNG
TFR	26,00	1.570,88	116,36	7,86		108,50		€
	GL. SEP. BEST.		% TFR		IRPEF SEP.BEST			

BANK KOORD.		UNTERSCHRIFT		GEHALTSPERIODE

Mod.G0210T - Elaborato con GIOTTO - Wolters Kluwer Italia S.r.l. - Aut.INAIL N. 331 del 16.01.2009. - Riproduzione vietata.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Anmeldung

Kursanmeldungen müssen schriftlich mittels Anmeldeformular oder über die Website erfolgen. Die Anmeldeformulare finden Sie ab Seite 63 dieser Broschüre. Die Anzahl möglicher Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei den angebotenen Kursen ist begrenzt. Anmeldeschluss ist, wenn nicht anders angegeben, zehn Tage vor Veranstaltungsbeginn. Sie erhalten nach getätigter Anmeldung eine schriftliche Anmeldebestätigung. Die Anmeldebestätigung gilt für beide Seiten als verbindlich.

Absage

Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird der Kurs abgesagt.
Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden darüber rechtzeitig informiert.

Abmeldung

Bis zu zehn Tage vor Veranstaltungstermin bei Präsenzseminaren ist eine Abmeldung, wenn nicht anders angegeben, kostenfrei. Ausgenommen sind Studienreisen und Lehrgänge. Webinare können bis zu 3 Tage vor Veranstaltungstermin kostenfrei storniert werden. Bei erfolgter späterer Abmeldung wird ein Betrag in Höhe von 50 Prozent der vollen Teilnahmegebühr ohne Berücksichtigung der STK-Ermäßigung in Rechnung gestellt. Bei unentschuldigter Abwesenheit während der Präsenzveranstaltung/ des Webinars wird die volle Teilnahmegebühr ohne Berücksichtigung der STK-Ermäßigung in Rechnung gestellt.
Dasselbe gilt bei der Ermäßigung für Kleinbetriebe. Die Ermäßigung gilt nur bei tatsächlichem Besuch der Weiterbildungsveranstaltungen. Kosten für Verpflegungsleistungen, Reisekosten, Unterkunftskosten, Weinreisen, unentschuldigte Kurs- und Seminarabwesenheiten sind nicht Gegenstand der unterschiedlichen Ermäßigungen (STK und „Kleinbetriebe“).

Covid-19 – Sicherheitsmaßnahmen

Die Seminare und Kurse der HGV-Weiterbildung werden unter Einhaltung aller Covid-19-Sicherheitsmaßnahmen organisiert. Diese werden den Teilnehmer/innen im Vorfeld des Kurses mitgeteilt. Die Teilnehmer/innen verpflichten sich, diese einzuhalten.

Teilnahmebedingungen Webinar

Für die Teilnahme am Webinar benötigen Sie einen PC, Laptop oder Smartphone mit Kamera und Audiosystem sowie eine stabile Internetverbindung.
Vor Kurstermin erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Zugangslink per Mail zugeschickt, welcher 10 Minuten vor Beginn aktiviert werden kann.
Es wird empfohlen, die Umgebung so zu wählen, dass keine Unterbrechungen stattfinden.

Rechnung

Nach dem Kursbesuch erhalten Sie eine Rechnung für den besuchten Kurs.
Die Rechnung geht an die in der Anmeldebestätigung angeführte Adresse.
Für Kunden der Einkaufsgenossenschaft Hogast erfolgt die Verrechnung direkt über dieselbe. Sollten Sie mit dem HGV einen Dauerauftrag vereinbart haben, erfolgt die Abbuchung des Rechnungsbetrages automatisch über Ihr Bankinstitut.
Bei Lehrgängen und Studienreise wird vor Veranstaltungsbeginn eine Teilrechnung ausgestellt. Am Lehrgang bzw. der Studienreise kann nur nach erfolgter Bezahlung der Rechnung teilgenommen werden.

Verpflegung

Für Ganztagesveranstaltungen sind eine Pause und ein Businesslunch vorgesehen und im Kurspreis inbegriffen. Bei Halbtagesveranstaltungen ist eine Pause vorgesehen und im Kurspreis inbegriffen. Bei gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtkursen und Ortsgruppenkursen ist keine Verpflegung vorgesehen.

Datenschutz

Alle Informationen über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Sinne der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 finden Sie unter hgv.it/weiterbildung.
Die Datenschutzerklärung liegt zudem direkt beim Bereich Weiterbildung im HGV Bozen auf.

Informationen:
Bereich Weiterbildung
Tel. 0471 317 790, Fax 0471 317 701
weiterbildung@hgv.it, www.hgv.it

ANMELDEFORMULAR

Zu Ihrer persönlichen Weiterbildung. E-Mail an: **weiterbildung@hgv.it**

Kurs-Nr. _____ Kurstitel _____

Kurs-Nr. _____ Kurstitel _____

Kurs-Nr. _____ Kurstitel _____

1) PERSÖNLICHE DATEN DER TEILNEHMERIN/DES TEILNEHMERS:

Anrede ⬠ Frau ⬠ Herr

Nachname _____ Vorname _____

Geburtsdatum _____ Geburtsort _____

Steuernummer _____

PLZ/Ort _____ Adresse _____

Telefon/Mobil _____ E-Mail _____

Position im Betrieb:

⬠ Inhaber ⬠ Mitarbeitendes Familienmitglied ⬠ Mitarbeiter im Betrieb _____ ⬠ (andere)

Rechnung an:

⬠ Betrieb ⬠ privat an Teilnehmerin/Teilnehmer (nur Teil 1. ausfüllen)

2) RECHNUNGSDATEN:

Betriebsname _____ Gesellschaftsbezeichnung _____

PLZ/Ort _____ Adresse _____

MwSt.-Nr./Steuernummer _____

HGV-Mitgliedsnummer _____ E-Mail _____

Telefonnummer _____

3) ZUTREFFENDES BITTE ANKREUZEN:

⬠ HGV-Mitgliedsbetrieb ohne Mitarbeiter, bzw. reiner Familienbetrieb

⬠ Lohnbuchhaltung im HGV

⬠ STK-Mitglied

Die/der Unterfertigte bestätigt, dass sowohl die Teilnehmerin/der Teilnehmer, als auch der Rechnungsempfänger STK-Mitglied sind und die Beiträge regulär an die STK entrichten. Sollten sich die gemachten Angaben als nicht wahr-heitsgetreu erweisen, verpflichtet sich die/der Unterfertigte die durch Falscherklärung ersparten Kurskosten samt Zinsen und Spesen nachzuzahlen. Es können jederzeit entsprechende Unterlagen (UNIEMENS, Lohnstreifen, usw.) angefordert werden. Die/der Unterfertigte verpflichtet sich, diese bei Nachfrage nachzureichen.

Die HGV-Service-Genossenschaft haftet für keinerlei Schäden gesundheitlicher oder materieller Art, die sich aus dem Kurs ergeben.
Alle Informationen über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Sinner der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 finden Sie unter www.hgv.it/weiterbildung. Die Datenschutzerklärung liegt zudem direkt bei der Abteilung Weiterbildung im HGV Bozen auf.

Datum Unterschrift Rechnungsempfänger

HGV-Weiterbildung

Schlachthofstraße 59
39100 Bozen
Tel. 0471 317 790
Fax 0471 317 701
weiterbildung@hgv.it
www.hgv.it