

Seminarangebot für Auszubildende für den Zeitraum September 2011 bis August 2012

Berufsfeld	AB-Jahr	Seminartitel	Datum	Seminarzeit	Tage	EF	WE	GTH	Seminarort	im Katalog	Bemerkung
Service	1.	Fit im Service	12.09.-14.09.2011	15.30-21.30	3	X	*1)	*1)	Erfurter Gastro Bildung	S. 3	Grundlagen
Küche	1.	Kleines Küchen-Einmaleins	12.09.-14.09.2011	15.30-21.30	3	X	*1)	*1)	Erfurter Gastro Bildung	S. 22	Grundlagen
alle	1.	Hygieneschulung	15.09.-16.09.2011	9.00-15.00	2	X	*1)	*1)	Erfurter Gastro Bildung	S. 4	vormittags
Köche	1.	Fit im Service	23.04.-25.04.2012	15.30-21.30	3	X	*1)	*1)	Erfurter Gastro Bildung	S. 3	Einblick in den Service
Service	1.	Kleines Küchen-Einmaleins	23.04.-25.04.2012	15.30-21.30	3	X	*1)	*1)	Erfurter Gastro Bildung	S. 22	Einblick in die Küche
alle	1.	Meine Gäste, mein Team und ich	01.11.-03.11.2011	15.30-21.30	3	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 5	
alle	1.	Meine Gäste, mein Team und ich	07.11.-09.11.2011	15.30-21.30	3		X		Dorint Hotel Weimar	S. 5	
alle	1.	So eine Wirtschaft!	06.02.-07.02.2012	9.00-15.00	2	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 7	vormittags
alle	1.	Tischlein deck´dich	12.03.-13.03.2012	15.30-21.30	2	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 6	
alle	1.+2.	Bonjour, Salute & Hello	04.06.-07.06.2012	9.00-15.00	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 8	vormittags (2 T. Englisch+ 2 T. Französisch)
Hofa/Ref a/FK	2.	Meilenstein Zwischenprüfung (Service)	26.09.-29.09.2011	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 12	Angebot für FK GG und geänderte Prüfungstermine
Köche	2.	Meilenstein Zwischenprüfung (Küche)	26.09.-29.09.2011	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 29	Angebot für Nachzügler

Berufsfeld	AB-Jahr	Seminartitel	Datum	Seminarzeit	Tage	EF	WE	GTH	Seminarort	im Katalog	Bemerkung
Hofa/Ref a	2.	Meilenstein Zwischenprüfung (Service)	09.01.-12.01.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 12	
Hofa/Ref a	2.	Meilenstein Zwischenprüfung (Service)	09.01.-12.01.2012	9.00-15.00	4		X		Leonardo Hotel Weimar	S. 12	vormittags
Köche	2.	Meilenstein Zwischenprüfung (Küche)	09.01.-12.01.2012	15.30.-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 29	
Köche	2.	Meilenstein Zwischenprüfung (Küche)	09.01.-12.01.2012	9.00-15.00	4		X		Leonardo Hotel Weimar	S. 29	vormittags
Hofa/Ref a	2.	Meilenstein Zwischenprüfung (Service)	16.01.-19.01.2012	15.30.-21.30	4	X		*1)	Erfurter Gastro Bildung	S. 12	
Köche	2.	Meilenstein Zwischenprüfung (Küche)	16.01.-19.01.2012	15.30-21.30	4	X		*1)	Erfurter Gastro Bildung	S. 29	
Köche	2.	Die Vielfalt der Suppen und Soßen	01.11.-04.11.2011	15.30.-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 24	Achtung: Di-Fr
Köche	2.	Die Vielfalt der Suppen und Soßen	12.03.-15.03.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 24	
Köche	2.	Süße Dessertvariationen	17.10.-20.10.2011	9.00-15.00	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 25	vormittags
Köche	2.	Kleine Küchenpatisserie	21.11.-24.11.2011	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 26	
Köche	2.	Die Welt der Vorspeisen und Kalten Platten	16.04.-19.04.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 27	
Köche	2.	Variationen von Gemüse und Beilagen	07.05.-10.05.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 30	
alle	2.+3.	Gästeorientierte Kommunikation- ein Gewinn für alle	10.04.-12.04.2012	9.00-15.00	3	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 10	vormittags (Di-Do)
alle	2.+3.	Gästeorientierte Kommunikation- ein Gewinn für alle	27.02.-29.02.2012	15.30-21.30	3		X	*1)	Leonardo Hotel Weimar	S. 10	
Köche	2.+3.	Zubereiten von Fisch	10.10.-13.10.2011	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 28	

Berufsfeld	AB-Jahr	Seminartitel	Datum	Seminarzeit	Tage	EF	WE	GTH	Seminarort	im Katalog	Bemerkung
Köche	2.+3.	Zubereiten von Fisch	05.03.-08.03.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 28	
alle	2.+3.	Kleine Barkunde	12.03.-16.03.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 17	
alle	2.+3.	Kleine Barkunde	21.05.-25.05.2012	9.00-15.00	5		X		El Burrito Weimar	S. 17	vormittags
alle	2.+3.	Kleine Barkunde	24.10.-28.10.2011	9.00-15.00	5			X	Morada Hotel Gothaer Hof	S. 17	vormittags
alle	2.+3.	Wein - Von der Rebe in die Flasche	14.11.-18.11.2011	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 16	
alle	2.+3.	Wein - Von der Rebe in die Flasche	19.03.-23.03.2012	15.30-21.30	5		X		Dorint Hotel Weimar	S. 16	
Hofa	2.+3.	Arbeiten am Empfang	26.03.-29.03.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 13	
alle	2.+3.	Ausrichten von Festlichkeiten und Tafelgestaltung	04.10.-07.10.2011	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 9	
alle	3.	Marketing und Verkaufsförderung	28.11.-01.12.2011	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 11	
alle	3.	Marketing und Verkaufsförderung	20.02.-23.02.2012	15.30-21.30	4		X		Dorint Hotel Weimar	S. 11	
alle	3.	Marketing und Verkaufsförderung	23.04.-26.04.2012	9.00-15.00	4			X	Hotel am Schlosspark Gotha	S. 11	vormittags
alle	3.	Rund um Menükunde & Menükarte	17.10.-20.10.2011	9.00-15.00	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 15	vormittags
alle	3.	Rund um Menükunde & Menükarte	05.03.-08.03.2012	15.30-21.30	4		X		Leonardo Hotel Weimar	S. 15	
alle	3.	Rund um Menükunde & Menükarte	21.11.-24.11.2011	9.00-15.00	4			X	Hotel am Schlosspark Gotha	S. 15	vormittags
Refa	3.	Spezieller Service mit Pfiff	04.01.-06.01.2012	15.30-21.30	3	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 18	

Köche	3.	Zubereiten von Schalen- und Krustentieren	07.11.-10.11.2011	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 31	
Berufs-	AB-	Seminartitel	Datum	Seminarzeit	Tage	EF	WE	GTH	Seminarort	im Katalog	Bemerkung
Köche	3.	Zubereiten von Schalen- und Krustentieren	27.02.-01.03.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 31	
Köche	3.	Fleisch- vom Auslösen bis zum Tranchieren	26.03.-29.03.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 33	
Köche	3.	Feuerprobe Menüerstellung	02.04.-03.04.2012	9.00-15.00	2	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 34	vormittags
Hofa	2.+3.	Hotelorganisation	06.02.-09.02.2012	9.00-15.00	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 14	vormittags
Köche	3.	Wild auf Wild	24.10.-27.10.2011	9.00-15.00	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 32	vormittags
Köche	3.	WINTER Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	23.01.-27.01.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 35	Winterauslerner und veränderte Prüfungstermine
Hofa	3.	WINTER Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	23.01.-26.01.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 21	Winterauslerner und veränderte Prüfungstermine
Refa/FK	3.	WINTER Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	23.01.-27.01.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 20	Winterauslerner und veränderte Prüfungstermine
Köche	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	04.06.-08.06.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 35	
Köche	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	11.06.-15.06.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 35	
Köche	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	18.06.-22.06.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 35	
Köche	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	25.06.-29.06.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 35	
Hofa	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	04.06.-07.06.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 21	
Hofa	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	11.06.-14.06.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 21	
Hofa	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	18.06.-21.06.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 21	

Hofa	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	25.06.-28.06.2012	15.30-21.30	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 21	
Berufs-	AB-	Seminartitel	Datum	Seminarzeit	Tage	EF	WE	GTH	Seminarort	im Katalog	Bemerkung
Refa	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	18.06.-22.06.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 20	
Refa	3.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	25.06.-29.06.2012	15.30-21.30	5	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 20	
FK	2.	Gut vorbereitet zur Abschlussprüfung!	06.08.-09.08.2012	9.00-15.00	4	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 19	vormittags

Zusatzqualifikationen

alle	ab 2.	Barmixen	23.07.-03.08.2012	9.00-15.00	10	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 38	mit Beginn der Ferien
Köche	ab 2.	Gesunde Küche	23.07.-03.08.2012	9.00-15.00	10	X			Erfurter Gastro Bildung	S. 39	parallel zu Barmixen

*1) Seminarort Weimar und Gotha bei Interesse möglich; mind. 8 TN/Seminar

Unsere Teilnahmebedingungen finden Sie auf der folgenden Seite.

Erfurter Gastro Bildung gGmbH
Witterdaer Weg 3
99092 Erfurt
www.ergab.de

Dorint Hotel am Goethepark
Beethovenplatz ½
99425 Weimar
www.dorint.com/weimar

Leonardo Hotel Weimar
Belvederer Allee 25
99425 Weimar
www.leonardo-hotels.de

Morada Hotel Gothaer Hof
Weimarer Straße 18
99867 Gotha
www.thueringen.morada.de

Hotel am Schlosspark Gotha
Lindenauallee 20
99867 Gotha
www.hotel-am-schlosspark.de

 **Wir freuen uns auf Ihre Seminaranmeldungen!**

Teilnahmebedingungen für die Überbetrieblichen Ergänzungslehrgänge:

1. Die Teilnahmeanmeldungen bzw. die Teilnahmeabmeldungen können nur berücksichtigt werden, wenn sie schriftlich per Fax, e-Mail oder Post rechtzeitig an uns übermittelt werden.
2. In der Seminaranmeldung sind vollständig Name/Vorname/Beruf/Ausbildungsjahr des Teilnehmers/ der Teilnehmerin mitzuteilen. Die Anmeldung der Seminarteilnehmer sollte aus organisatorischen Gründen bis spätestens 10 Tage vor Seminarbeginn erfolgen sowie mit rechtsgültiger Unterschrift einer vertretungsberechtigten Person und mit Firmenstempel versehen sein. Mit Einverständnis des HOGA-Ausbildungsverbundes e. V. sind im Ausnahmefall auch kurzfristige Anmeldungen möglich. Die Anmeldung wird erst durch eine erfolgte Rückbestätigung des HOGA-Ausbildungsverbundes e. V. per Fax, e-Mail oder Post verbindlich.
3. Wir bitten um Verständnis, dass bei Abmeldungen, die nicht spätestens 7 Tage vor Seminarbeginn schriftlich uns gegenüber erklärt worden sind, ein Kostenbeitrag in Höhe von 50,00 Euro erhoben wird. Der Betrieb hat selbstverständlich die Möglichkeit, eine/n andere/n betriebliche/n Auszubildende/n zu benennen und statt der ursprünglich angemeldeten Person am Seminar teilnehmen zu lassen, sofern er/sie die Förderbedingungen zur Teilnahme an überbetrieblichen Ergänzungslehrgängen erfüllt.
4. Wir behalten uns vor, aus wichtigen Gründen, z.B. eine ungenügende Seminarbeteiligung, die Veranstaltung umzubuchen bzw. abzusagen. Die angemeldeten Teilnehmer und ihre Betriebe werden hiervon rechtzeitig in Kenntnis gesetzt.
5. Die vereinbarte Zuzahlung, die für Mitglieder des HOGA-Ausbildungsverbundes e. V. pro TN/Seminar 20,- Euro beträgt, ist am ersten Lehrgangstag gegen Aushändigung einer Quittung in bar zu bezahlen.

Den ausführlichen Katalog sowie das Anmeldeformular finden Sie auf unserer Homepage www.hogaverbund.de

Anmeldungen können Sie uns per Faxnummer 0361 42091-40 senden.

Bei Fragen oder weiteren Informationen erreichen Sie Frau Frenzel unter Telefon 0361 42091-38 oder per Email unter seminare@hogaverbund.de.