



Schulungsprogramm FWGN Oldenburg

Förderverein zur Weiterbildung des gastronomischen Nachwuchses Oldenburg

Herbst 2021

| Thema | Termin | Zeit | Veranstaltungsort | <u>Verbindliche schriftliche Anmeldung an Referent/in</u> | Extra Gebühr | Hinweise |
|---|-----------------------|-----------------------|--|---|------------------------------|---|
| Selgros Warenkunde im Großmarkt Wo kommen unsere Waren her? | Mo. 13.09. | 15.30 bis 17.30 | Selgros Cash & Carry Schwarzer Weg 1 26215 Wiefelstede | Anja von Scheidt Tel: 0176-57763120 eMail: anjavonscheidt66@gmail.com | | Treffpunkt vor dem Haupteingang |
| Veranstaltungs- absprachen Verkaufsgespräche | Mi. 15.09. | 15.30 bis 17.30 | Hotel Bavaria Bremer Heerstraße 196 26135 Oldenburg | Heiko Wichmann Ginsterstr. 20 49688 Lastrup Tel: 04477-9296872 eMail: heiko-wichmann@gmx.de | | |
| 1x1 des guten Tones Umgang mit Gästen | Mo. 20.09. | 15.30 bis 17.30 | Hotel Bavaria Bremer Heerstraße 196 26135 Oldenburg | Anja von Scheidt Tel: 0176-57763120 eMail: anjavonscheidt66@gmail.com | | |
| Service Training Servicearten in Vorbereitung auf die Abschlussprüfung | Mi. 22.09. | 15.30 bis 17.30 | Ratskeller Oldenburg Markt 1 26122 Oldenburg Tel.: 0441-9250001 Fax.: 0441-2489921 | Werner Tönjes Ratskeller Oldenburg Tel: 0441-9250001 w.toenjes@gmail.com | | |
| Wein –Service Teil 1 Pflege, Service, Gläser | Di. 12.10. | 15.30 bis 17.30 | NordWest-Hotel „Bad Zwischenahn“ Zum Rosenteich 14 26160 Bad Zwischenahn Tel.:04403-9230 | Hans Dirk Harms Tel. 0151-27084685 eMail: hansdirkharms@me.com | | |
| Der gedeckte Tisch Tragetechnik, Der gedeckte Tisch von A-Z | Mi. 13.10. | 15.30 bis 17.30 | NordWest-Hotel „Am Badepark“ Am Badepark 5 26160 Bad Zwischenahn Fax: 04403-696373 | Julia Hoyng Tel.: 0174-2423332 eMail: juliahoyng@gmail.com | | |
| Allgemeine+Komplexe Prüfungsaufgaben für Hofas & Refas | Mo. 18.10. | 15.30 bis 17.30 | Hotel Bavaria Bremer Heerstraße 196 26135 Oldenburg | Anja von Scheidt Tel: 0176-57763120 eMail: anjavonscheidt66@gmail.com | | |
| Wein-Service Teil 2 Rebsorten, Wein und Speisen | Di. 19.10. | 15.30 bis 17.30 | NordWest-Hotel „Bad Zwischenahn“ Zum Rosenteich 14 26160 Bad Zwischenahn Tel.:04403-9230, | Hans Dirk Harms Tel: 0151-27084685 eMail: hansdirkharms@me.com | | |
| Speisen- & Menükunde | Mi. 27.10. | 15.30 bis 17.30 | Hotel Voss GmbH Bahnhofstrasse 17 26655 Westerstede Tel: 04488 5190 | Peter Lehner 01578-0553696 lehner.peter@schokoladenhotel.de | | |
| Getränke an der Bar von Aperitif & Digestif empfehlen alkf. Cocktails mixen | Fr. 29.10. | 15:00 bis 17:00 | Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See Eiden 9, 26160 Bad Zwischenahn Fax: 04403-698398 | Jens Oeltjendiers-Odion Stiller Bogen 45, 26160 Bad Zwischenahn Tel: 04403-81172 eMail: mail@shaker-online.de | | |
| Fleischkunde a) Fleischarten b) Tranchieren von Fleisch am Tisch des Gastes | Di. 02.11. | 15.30 bis 17.30 | Dorfkrug im Museumsdorf Museumsstraße 25 49661 Cloppenburg (Treffpunkt alter Eingang an der BBS) | Dennis Starzinski Tel.: 0174-7676458 Anmeldungen an: info@dorfkruggimmuseumsdorf.de Fax: 0 44 71 - 84 31 5 | 5,00 € in Bar vor Ort! | Jeder arbeitet selbst mit. Teilnahme nur in Berufskleidung und eigenem Tranchierbesteck |
| Arbeiten im Empfang Von der Reservierung bis zur Abreise | Mo. 08.11. | 16:00 bis 18:00 | NordWest-Hotel „Bad Zwischenahn“ Zum Rosenteich 14 26160 Bad Zwischenahn Tel.:04403-9230, | Jans Dominik Krauledat Zum Rosenteich 14 26160 Bad Zwischenahn Tel.:04403-9230, Fax: 04403-923-100 eMail: jans.krauledat@web.de | | |

Bitte beachten Sie unbedingt die Teilnahme-Bedingungen!!!

Wichtig: Die Extra-Gebühr von 10,00 € pro Kurs für Nichtmitglieder und /oder die Materialgebühr (5,00 €) muss unbedingt vor Ort gezahlt werden, sonst ist eine Teilnahme an der Schulung nicht möglich. Wir danken im Voraus!!!
Bei jedem unentschuldigtem Nichterscheinen werden 10,00 € per Lastschrift eingezogen!!!