


Schulungsprogramm FWGN Oldenburg

Frühjahr 2022



Förderverein zur Weiterbildung des gastronomischen Nachwuchses Oldenburg

Thema	Termin	Zeit	Veranstaltungsort	Verbindliche schriftliche Anmeldung an Referent/in	Extra Gebühr	Hinweise
<u>Speisen- & Menükunde</u>	Di. 01.03.	15.30 bis 17.30	Hotel Voss GmbH Bahnhofstrasse 17 26655 Westerstede Tel: 04488 5190	Peter Lehner 01578-0553696 lehner.peter@schokoladenhotel.de		
<u>Housekeeping</u> Zimmer Checken & Wäschepflege	Do. 03.03.	15.30 bis 17.30	Hotel Bavaria Bremer Heerstraße 196 26135 Oldenburg	Bianca Fankhänel Tel: 0176-62040164 eMail: anja.von.scheidt@hotel-bavaria-ol.de		
<u>Nachwuchswettbewerb</u> Showtisch - Motto : „Walt Disney“ Workshops, Wettkampf & gemeinsames Abendessen	Di. 08.03.	Start ist um 12:30 Essen ab ca. 18:30	Bümmersteder Krug Sandkruger Str. 180 26133 Oldenburg	Werner Tönjes w.toenjes@gmail.com Weitere Informationen in den folgenden Schreiben des FWGN e.V. Anmeldeschluss ist der 04.März	In Zusammen- arbeit mit 	<i>learn&win</i>
<u>Flambieren</u> beim Tisch des Gastes	Do. 10.03.	15.30 bis 17.30	Dorfkrug im Museumsdorf Museumsstraße 25 49661 Cloppenburg (Treffpunkt alter Eingang an der BBS)	Dennis Starzinski Tel.: 0174-7676458 info@dorfkrugimmuseumsdorf.de Fax: 0 44 71 - 84 31 5	5,00 € in Bar vor Ort!	Jeder arbeitet selbst mit. Teilnahme nur in Berufskleidung
<u>Allgemeine+Komplexe</u> Prüfungsaufgaben für Hofas & Refas	Di. 15.03.	15.30 bis 17.30	Hotel Bavaria Bremer Heerstraße 196 26135 Oldenburg	Anja von Scheidt Tel: 0176-62040164 eMail: anja.von.scheidt@hotel-bavaria-ol.de		
<u>Veranstaltungs- absprachen</u> Verkaufsgespräche	Mi. 16.03.	15.30 bis 17.30	NordWest-Hotel „Bad Zwischenahn“ Zum Rosenteich 14 26160 Bad Zwischenahn Tel.:04403-9230	Heiko Wichmann Ginsterstr. 20, 49688 Lastrup Tel: 04477-9296872 eMail: heiko-wichmann@gmx.de		
<u>Wein –Service Teil 1</u> Pflege, Service, Gläser	Di. 22.03.	15.30 bis 17.30	Hotel Hansens Haus am Meer Auf dem Hohen Ufer 25, 26160 Bad Zwischenahn Tel.: 04403-9400	Hans Dirk Harms Tel. 0151-27084685 eMail: hansdirkharms@me.com		
<u>Service Training</u> Servicearten in Vorbereitung auf die Abschlussprüfung	Mi. 23.03.	15.30 bis 17.30	Ratskeller Oldenburg Markt 1 26122 Oldenburg Tel.: 0441-9250001	Werner Tönjes Ratskeller Oldenburg Tel: 0441-9250001 w.toenjes@gmail.com		
<u>Der gedeckte Tisch</u> Tragetechnik, Der gedeckte Tisch von A-Z	Do. 31.03.	15.30 bis 17.30	NordWest-Hotel „Am Badepark“ Am Badepark 5 26160 Bad Zwischenahn	Dennis Starzinski Tel.: 0174-7676458 Anmeldungen an: info@dorfkrugimmuseumsdorf.de		
<u>Selgros</u> Warenkunde im Großmarkt Wo kommen unsere Waren her?	Mo. 04.04.	15.30 bis 17.30	Selgros Cash & Carry Schwarzer Weg 1 26215 Wiefelstede	Anja von Scheidt Tel: 0176-62040164 eMail: anja.von.scheidt@hotel-bavaria-ol.de		Treffpunkt vor dem Haupteingang um 15:15 Uhr
<u>Fleischkunde</u> a) Fleischarten b) Tranchieren von Fleisch am Tisch des Gastes	Di. 05.04.	15.30 bis 17.30	Dorfkrug im Museumsdorf Museumsstraße 25 49661 Cloppenburg (Treffpunkt alter Eingang an der BBS)	Imelda Meder - Biermann Tel.: 01520-4395194 Mail: imelda.meder-biermann@web.de	5,00 € in Bar vor Ort!	Jeder arbeitet selbst mit. Teilnahme nur in Berufskleidung und eigenem Tranchierbesteck
<u>Wein-Service Teil 2</u> Rebsorten, Wein und Speisen	Mo. 11.04.	15.30 bis 17.30	Hotel Hansens Haus am Meer Auf dem Hohen Ufer 25, 26160 Bad Zwischenahn Tel.: 04403-9400	Hans Dirk Harms Tel: 0151-27084685 eMail: hansdirkharms@me.com		
<u>Getränke an der Bar</u> von Aperitif & Digestif empfehlen alkf. Cocktails mixen	Di. 19.04.	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		
<u>Arbeiten im Empfang</u> Von der Reservierung bis zur Abreise	Do. 21.04.	15:00 bis 17:00	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!!!

**Die Corona – Schutzmaßnahmen können sich jederzeit durch Regierung und pro Betrieb sehr individuell ändern.
Jeder Teilnehmer ist selbst dafür verantwortlich, sich über die jeweiligen Regelungen am Veranstaltungsort zu
informieren und diesen nachzukommen.**