

## Bar für Einsteiger –

## Kreative Cocktails kennen und mixen!

## Nutzung der sozialen Medien (Facebook und Instagram)

- **Das Handwerkszeug für die Bar**
  - Du lernst die Do's und Dont's des Barbetriebs kennen
  - Getränke, Utensilien, Fachbegriffe, Bargeräte im Überblick
  - Management – So läuft die Arbeit an der Bar
- **So funktioniert die Praxis!**
  - Du kennst den Aufbau des Arbeitsplatzes und die wichtigsten Techniken
  - Vom Rezept zum Cocktail – Übung macht den Meister!
  - Tipps und Tricks zum Präsentieren und Servieren
- **Flair und Bartending**
  - Du blickst über die Schulter eines Bar-Profis
  - Was macht Lust auf Bar? Atmosphäre – Kreativität – Show

**Referent:** Stephan Wühr | Barmixer (IHK) |  
Eventmanager (IHK)

**Ort:** Hotelberufsschule in Viechtach [und](#)  
Karl-Peter-Obermeier Berufsschule Passau

**Seminarpreis:** 70,- €

## Kompetent über Wein sprechen!

- **Der Anspruch macht den Unterschied**
  - Du lernst bedeutende Weinbauregionen in Deutschland und Europa und deren charakteristische Rebsorten kennen
  - Der Wein – Ergebnis von Terroir und handwerklicher Kellermeister-Kunst
  - Du kennst die wichtigsten Qualitätsnormen und Bezeichnungen
- **Geschmackserlebnis Wein!**
  - Sensorik – Vertraue auf Deine Nase und Deinen Gaumen
  - Du kannst in einem Wein Aromen, Säure, Tannin und Alkohol wahrnehmen
  - Du lernst, wie man eine gute Weinbeschreibung abgibt
- **Harmonie von Wein & Speisen**
  - Was passt wozu und warum?
  - Du kannst Weine und Speisen kombinieren und empfehlen

**Referentin:** Martina Schierer | Geprüfte Sommelière IHK | Weinkontor Cham

**Ort:** Hotelberufsschule in Viechtach [und](#)  
ein Weinkontor bzw. Weinhandlung in Deggendorf  
oder Umgebung

**Seminarpreis:** 200,- €

Social Media – Mein Ausbildungsbetrieb  
auf Facebook und Instagram

## Nutzung der sozialen Medien (Facebook und Instagram)

- **Do's & Dont's im Social Media!**
  - Online-Recherche von „must do“ and „don't do“
  - Rechtliche Aspekte
- **Best Practice & Worstcase Betrachtung**
  - Deine Veranstaltungsplanung
  - Deinen Post veröffentlichen und beobachten
- **Arbeiten mit dem Redaktionsplan**
  - Erstellung des Redaktionsplanes
  - Freigabeprozess in deinem Ausbildungsbetrieb
- **Bezahlte Werbung – Ad-Schaltung**
  - Monitoring, Scoring und Auswertemöglichkeiten deiner Post
  - Recruitingmöglichkeiten – finde deinen Azubi-Nachfolger

**Referent:** Stefan Nörl | Social Media Marketingmanager |  
Dozent IHK-Akademie in Ostbayern GmbH

**Ort:** Berufsschule Cham [oder](#)  
IHK-Tagungsräume in Passau

**Seminarpreis:** 70,- €



## Kooperationspartner:

**IHK-Akademie in Ostbayern GmbH**  
D.-Martin-Luther-Straße 12  
93047 Regensburg

**IHK für Niederbayern Passau**  
Nibelungenstraße 15  
94032 Passau

**Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband  
DEHOGA Bayern e.V.**  
Türkenstr. 7  
80333 München



## Ansprechpartner und Anmeldung:

**IHK-Akademie in Ostbayern GmbH**  
Robert Wiedemann  
0941 280899-150  
wiedemann@ihk-wissen.de

**IHK für Niederbayern Passau**  
Nadine Andorfer  
0851 507-132  
nadine.andorfer@passau.ihk.de



H&R (Hotel & Restaurant) Junior Professional

Lehrgang mit IHK-Zertifikat

## H&R (Hotel & Restaurant) Junior Professional

Hotellerie und Gastronomie sind ein Jobmotor in Bayern, Deutschland und Europa. Die Tourismusregion Ostbayern und besonders der Bayerische Wald befindet sich seit Jahren im Aufwind. Profilierte Hotels, engagierte Gastgeber und eine hochwertige Gastronomie sind Markenzeichen für unsere Tourismusregion. In vielen Unternehmen werden motivierte Mitarbeiter gebraucht und geschätzt. Gute Ausbildung, ein sicherer Arbeitsplatz und beste Aufstiegschancen für Fachkräfte, die Spaß daran haben, mit und für Menschen zu arbeiten – egal ob vor oder hinter den Kulissen. In jungen Jahren vom Azubi zum Küchenchef, zum Hoteldirektor oder in die erfolgreiche Selbständigkeit – kein ungewöhnlicher Weg in der Branche der Gastlichkeit. Wer in einem HOGA-Beruf ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, dem stehen die Türen auf der ganzen Welt offen!

Moderne und attraktive Weiterbildungsbausteine für den Berufsnachwuchs, und dass schon während der regulären Ausbildung! Das bieten die Ausbildungsbetriebe im DEHOGA in Zusammenarbeit mit den Industrie- und Handelskammern in Niederbayern und der Oberpfalz allen Auszubildenden, Quereinsteiger und junge, engagierte Mitarbeiter, die bereits während ihrer Ausbildung von erfahrenen Profis lernen möchten.

In sechs Seminarbausteinen können sich angehende Fachkräfte ausbildungsbegleitend und unterstützt von echten Experten weiterbilden.

- Persönlichkeit und Kommunikation – Sicher, sympathisch und selbstbewusst auftreten
- Regional ist echt – Küche, Produkte und Mentalität
- Bar für Einsteiger – Kreative Cocktails kennen und mixen!
- Kompetent über Wein sprechen!
- Service wie die Profis! Training in der gehobenen Gastronomie
- Social Media – mein Ausbildungsbetrieb auf Facebook und Instagram

Bei jedem Modul erhalten die Teilnehmer/-innen eine Teilnahmebescheinigung mit den Inhalten der Schulungstage. Teilnehmer, die alle Bausteine erfolgreich absolvieren und den internen Wissenstest über die geschulten und vermittelten Inhalte erfolgreich bestanden haben ein IHK-Zertifikat.

### Persönlichkeit und Kommunikation –

Sicher, sympathisch und selbstbewusst auftreten

Kommunikation im Team, gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Gästen.

- **Der Stärken-Code – Eigene Stärken kennen und einbringen!**
  - Du gehst auf eine Entdeckungsreise zu deinen eigenen Talenten
  - Du kennst die eigenen Stärken, kannst sie optimieren und richtig in deinem Beruf einsetzen
- **Mit Schwächen professionell umgehen**
  - Kritik und Lob positiv umsetzen
  - Du verbesserst deine Kritikfähigkeit
- **Bewusster Umgang mit Stress**
  - Cool bleiben – auch wenn's heiß wird!
  - Du entwickelst deine eigene Strategie, um stressige Alltagssituationen zu meistern und in schwierigen Situationen gelassen zu bleiben
- **Vom ich zum wir**
  - Du kennst die Regeln und wirst ein wertvoller Bestandteil deines Teams
  - Du findest deine eigene Position und füllst sie verantwortungsvoll aus

**Referent:** Manuela Heizler | Businesscoach

**Ort:** Werner-von-Siemens-Schule  
Staatliche Berufsschule Cham [oder](#)  
IHK-Tagungsräume in Deggendorf

**Seminarpreis:** 70,- €

### Regional ist echt – Küche, Produkte und Mentalität

- **Regionalität ist Identität – das Beste für den Gast!**
  - Du kennst die Vorteile und Besonderheiten unserer Produkte
  - Regionale Wertschöpfung – ein Mehrwert für die gesamte Region
  - Nachhaltigkeit, kurze Wege, Wertschätzung gegenüber Produkten und Herstellern
  - LandGenuss Bayerwald – Natürlich bei uns!
- **Der regionale Saisonkalender – Gerichte, Bräuche, Kultur**
  - Gesunde Küche der Saison
  - Du kennst vielfältige Gerichte der Region und deren kulturellen Hintergrund
  - Markante Typen der Region (Stefan Liebl, Lucky Maurer, Stefan Brandl, Gregor )
- **Korrespondierende Gerichte und Getränke**
  - Bier trifft regionales Menü
  - Du bist ein Botschafter der regionalen Küche – vom Aperitif bis zum Digestif!

#### Referenten:

Markus Pinapfel | Fachbereich Gastronomie, Berufsschule Cham  
Dr. Alois PlöBI | Inhaber Rhanerbrauerei, Rhan  
Andreas Brunner | Inhaber Hotel Brunnerhof, Arnschwang

**Ort:** Werner-von-Siemens-Schule  
Staatliche Berufsschule Cham [oder](#)  
Hotelberufsschule in Viechtach [und](#)  
Karl-Peter-Obermeier Berufsschule Passau

**Seminarpreis:** 90,- €

### Service wie die Profis!

Training in der gehobenen Gastronomie

- **Herzlichkeit ist der neue Luxus. Alte französische Schule ist out, Casual Fine Dining und der perfekte Service am Gast.**
  - Du möchtest eintauchen in die Welt der gehobenen Gastronomie auf eine moderne Art und Weise?
  - Du hast das Zeug zum Star, denn nicht nur die Küche kredenzt Sterne
  - Du erlebst Service auf einem hohen Niveau mit einer Portion Selbstbewusstsein
  - Du möchtest wissen woran man einen Restauranttester erkennen kann?
- **Gästekarakter – Vom à la carte Gast bis hin zum Halbpensionsgast und weiter zum Gourmetgast. Was sind die Unterschiede in der Praxis?**
  - Du arbeitest in einem Betrieb, in dem es nur eines der drei Dinge gibt? Dann tauche ein in die Welt der unterschiedlichen Gastperspektiven
- **Kommunikation – Monologe waren gestern, Dialoge sind heute. Smalltalk ist die Zukunft! Was aber sollte ich lieber nicht mit einem Gast besprechen?**
  - Du wirst ein Experte der Konversation
  - Die Menschen haben sich geändert. Worüber der Gast wirklich sprechen will und was ihm am meisten am Herzen liegt

**Referentin:** Janina Kraft | F&B Manager |  
Hotel Bayerwaldhof – Liebenstein

**Ort:** Hotel Bayerwaldhof, Bad Kötzting

**Seminarpreis:** 70,- €