

Aktuelle Seminare 2023

Teamentwicklung und Teamführung

Termin: 23.05.2023 oder 28.11.2023
Zeit: 8:30 Uhr - 14:30 Uhr
Preis: 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozentin: Diana Jäger

Der richtige Preis für meine Leistung - Wie kalkuliere ich mein Angebot?

Termin: 08.06.2023 oder 23.10.2023
Zeit: 09.00 Uhr - 13.00 Uhr
Preis: 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Dirk Ellinger

Crashkurs Gastgewerbe

Termin: 19.06.2023
Zeit: 9:00 Uhr - 16:00 Uhr
Preis: 99,00 € (120,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Michael Kuhles

Risotto – Pasta – Pesto - Küchenpraxis

Termin: 26.06.2023
Zeit: 9:00 Uhr - 15:00 Uhr
Preis: 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Stefan Gersten

Achtung Betriebsprüfung - Aufzeichnungs- und Buchführungspflichten

Termin: 03.07.2023 oder 13.11.2023
Zeit: 09.00 Uhr - 13.00 Uhr
Preis: 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Dirk Ellinger

Beschwerdemanagement – Umgang mit herausfordernden Gästen

Termin: 05.07.2023 oder 14.11.2023
Zeit: 8:30 Uhr - 14:30 Uhr
Preis: 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozentin: Diana Jäger

Edelfisch und Krustentier - Küchenpraxis

Termine: 04.09.2023
Zeit: 09.00 Uhr – 17.00 Uhr
Preis: 190,00 € (220,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Claus Alboth

Führungskräfteentwicklung - Aufbauseminar

Termin: 05.09.2023 oder 12.12.2023
Zeit: 8:30 Uhr - 14:30 Uhr
Preis: 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozentin: Diana Jäger

Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

Termin: 12.09.2023
Zeit: 8:30 Uhr - 14:30 Uhr
Preis: 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozentin: Diana Jäger

Weinseminar – Die Fachstufe

Termin: 18.09.2023
Zeit: 9:00 Uhr - 16:00 Uhr
Preis: 200,00 € (230,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Michael Kuhles

Hygienestandards – das 1x1 im Gastroalltag

Termine: 25.09.2023
Zeit: 09.00 Uhr – 13.00 Uhr
Preis: 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Dirk Ellinger

Kommunikation & Persönlichkeit

Termin: 26.09.2023
Zeit: 8:30 Uhr - 14:30 Uhr
Preis: 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozentin: Diana Jäger

Moderne Garnituren für Teller und Buffet - Küchenpraxis

Termin: 09.10.2023
Zeit: 9:00 Uhr - 15:00 Uhr
Preis: 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Claus Alboth

Leadership-Kompetenz – Selbstregulation

Termin: 17.10.2023
Zeit: 8:30 Uhr - 14:30 Uhr
Preis: 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozentin: Diana Jäger

Souverän Mitarbeitergespräche führen

Termin: 24.10.2023
Zeit: 8:30 Uhr - 14:30 Uhr
Preis: 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozentin: Diana Jäger

Finger-Food und Gläserfood für Flying Buffets - Küchenpraxis

Termin: 20.11.2023
Zeit: 9:00 Uhr - 17:00 Uhr
Preis: 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Dozent: Stefan Gersten

Alle Seminare finden im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM,
Witterdaer 3, 99092 Erfurt statt.

Die Küchenpraxis-Seminare finden in der Profiküche des DEHOGA Thüringen
KOMPETENZZENTRUMs statt.

Gerne bieten wir Ihnen unsere Seminare auch als Inhouse-Schulung an.



Ihre Ansprechpartnerin:
Arlette Mengs
Tel. 0361-59078-14
arlette.mengs@dehoga-thueringen.de

Alle Seminare inklusive Inhalte finden Sie auf www.gastgewerbe-bildung.de