

Angebote Südwest

Information und Anmeldung | Baden-Württemberg:
Kilian Krumm | Willi-Bleicher-Straße 20 | 70174 Stuttgart
Telefon 0711 22960694 | Fax 0711 22960699 | kilian.krumm@ngg.net
Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland: Paul Stüber
Wilhelm-Leuschner-Straße 69–77 | 60329 Frankfurt |
Telefon 069 830077-124 | Fax 069 830077-119 | paul.stueber@ngg.net

Aktiventreffen jungeNGG

Gemeinsam erreichen wir mehr! Das SüdWestAktiven-Treffen ist das jungeNGG-Gremium der Länder Baden-Württemberg, Hessen, Rheinland-Pfalz und Saarland. Hier tauschen wir Erfahrungen aus, planen Aktionen und gestalten Politik – garniert mit jeder Menge Spaß. Eingeladen sind alle interessierten jungeNGG-Mitglieder Südwest.



18.11.–20.11.2016
16.02.–19.02.2017
28.04.–01.05.2017
22.09.–24.09.2017
08.12.–10.12.2017



N.N.

Spanische Küche – von Tapas bis Paella

Die spanische Küche zeichnet sich durch ihre große Geschmacks- und Produktvielfalt aus. Sie bedient sich

vielfältiger aromatischer Gewürze, wie Muskat, Safran oder Nelken, und kombiniert diese in geschmackvoller Weise mit frischem Fisch, saftigem Fleisch und reichhaltigem Gemüse und Hülsenfrüchten. In diesem Seminar wollen wir die spanischen Speisen mit ihren vielfältigen kulturellen Einflüssen verstehen und kochen lernen. Hierzu werden wir unter professioneller Anleitung traditionelle spanische Gerichte nachkochen und das Ergebnis unserer Arbeit bei einem guten Schluck spanischem Wein gemeinsam verkosten.



28.10.–30.10.2016



Stuttgart

Whisky trifft Praline

Die Zahl der Whisky-Liebhaber wächst stetig, und die Nachfrage nach außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen in Kombination damit steigt. Du interessierst dich für Whisky und scheust dich nicht, das Geschmackserlebnis mit einer eigens dazu entwickelten Praline zu vervielfältigen? Dann ist dieses Seminar genau das Richtige für dich! In Zusammenarbeit mit dem Bernsteinzimmer (www.dasbernsteinzimmer.com) lernen wir das „Wasser des Lebens“ regionaler Whiskyabfüller kennen und entwickeln dazu eigenhändig und unter fachlicher Begleitung korrespondierende Pralinenkompositionen der besonderen Art. Ein Seminar für alle Sinne!



07.11.–09.11.2016



Stuttgart

Marketingseminar

Der Verbreitung einer Idee kommt heute in allen Branchen eine Schlüsselrolle für den Unternehmenserfolg zu. Unser Training vermittelt euch alle wichtigen Fachkenntnisse, die

ihr benötigt, um Menschen von Dienstleistungen und Produkten emotional zu überzeugen. Gleichzeitig beleuchten wir euren gerechten Anteil am Erfolg und prüfen, wie Marketing auch für Gewerkschaften eingesetzt werden kann.



03.02.–05.02.2017



Wiesbaden

Marokkanische Küche

Die marokkanische Küche ist ein Schmelztiegel unterschiedlicher kultureller Einflüsse. Im Laufe der Zeit haben berberische, andalusische, afrikanische, jüdische und osmanische Kulturen die Küche des Landes geprägt. Dementsprechend vielfältig und komplex ist die marokkanische Küche heute. Kaum eine andere Küche verwendet für ihre Gerichte dermaßen viele unterschiedliche Gewürze. Auf diesem Seminar wollen wir uns der Vielfalt der marokkanischen Küche widmen. Wir werden in der Tajine – einem Dampfkochsystem – die unterschiedlichsten orientalischen Gewürze und Zutaten verwenden und uns dabei neue Kombinationsmöglichkeiten und Zubereitungsmethoden erarbeiten.



20.03.–22.03.2017



Stuttgart

Cocktailseminar*

Fancys, Longdrinks, Eggnog, Angostura und Saphyre? Alles Begriffe, mit denen du locker hantierst? Ein professioneller Bartender zeigt dir bei dieser Schulung, wie du selbst Cocktails mixen und präsentieren kannst und worauf in der Prüfung zu achten ist. Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit allen Fragen rund um die Ausbildung und die Karriere im Hotel- und Gaststättengewerbe.



22.05.–24.05.2017



Frankfurt

* Für die Teilnahme an diesem Seminar erhältst du ein qualifiziertes Zertifikat von unserem Bildungspartner.

BBQ-Seminar

Hier wird's heiß! In unseren Grillseminaren erfährst du, wie man „entschleunigt“ grillt, Spaß hat und den Gästen eindrucksvolle Genüsse präsentieren kann. Wir entdecken außergewöhnliche Rezepte, besondere Grillmethoden und die neuste Grilltechnik. Dass es dabei um mehr als nur die Wurst, geht ist doch klar, oder?



30.06.–02.07.2017



Stuttgart

Weinseminar*

Pinot Blanc, Malbec und Cabernet? Alles klar rund um den Wein? Auf diesem Seminar erfahren wir alles über den Anbau, Ausbau und den Genuss von Wein. Neben dem feinen Weinservice zu korrespondierenden Speisen wollen wir uns direkt im Winzerkeller mit der Weinherstellung auseinandersetzen. Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit allen Fragen rund um die Ausbildung und die Karriere im Hotel- und Gaststättengewerbe.



04.10.–06.10.2017



Neustadt an der Weinstraße

Make your Point!

Rhetorik und Verhandeln leicht gemacht

Bewerbungsgespräch? Demorede? Liebeserklärung? Überzeugen auf allen Ebenen – beim (Re-)Präsentieren und Verhandeln! Eigne dir Fähigkeiten des sicheren Auftretens und der Verhandlungsführung an, mit denen du kommunikative Alltagssituationen easy bestreitest und geschäftliche Verhandlungen erfolgreich meisterst.



27.10.–29.10.2017



Mannheim

Skandinavische Küche

Man mag es kaum glauben, aber Skandinavien hat viel mehr zu bieten als Ikea und Köttbullar. In diesem Seminar wollen wir uns mit der deftigen skandinavischen Küche auseinandersetzen. Dabei können wir nicht nur bei der Verarbeitung von regionalen Produkten, wie Fisch, Beeren und Elchfleisch, von den Skandinavier_innen lernen. Auch die skandinavische Auffassung der staatlichen Fürsorgepflicht durch den Wohlfahrtsstaat ist eine ausgiebige Diskussion wert. Auf diesem Seminar geht es also nicht nur in der Küche heiß her!



24.11.–26.11.2017



Stuttgart

Weihnachtsbäckerei

Im Advent laufen die Öfen heiß, und Plätzchenduft liegt in der Luft! Aber wie wäre es mal damit, selbst zu backen? Mit tollen Rezepten und guten Tipps werden wir dafür sorgen, dass es in eurer Weihnachtsbäckerei rund läuft. Wir informieren uns über gutes Mehl, zu viel Zucker und darüber, wie es gesund bleibt und trotzdem schmeckt. Genussvoll gehen die Seminarstunden mit einer gemeinsamen Verkostung der zubereiteten Speisen zu Ende.

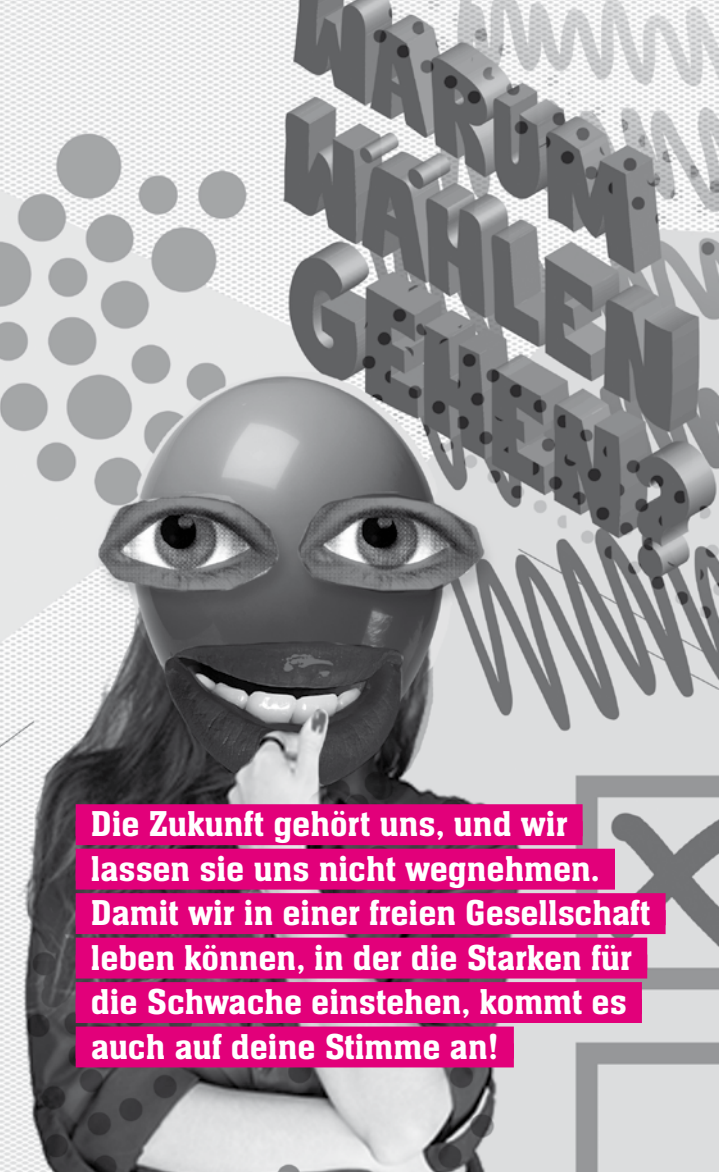


04.12.–06.12.2017



Stuttgart

WARUM
WARUM
WAHLEN
GEMEINDE



Die Zukunft gehört uns, und wir lassen sie uns nicht wegnehmen. Damit wir in einer freien Gesellschaft leben können, in der die Starken für die Schwache eintreten, kommt es auch auf deine Stimme an!