

Angebote Bayern

Informationen und Anmeldung | NGG Landesbezirk Bayern |
Caner Demir | Schwanthalerstraße 64 | 80336 München |
Telefon 089 544157-35 | Fax 089 544157-20 |
lbz.jugend-bayern@ngg.net

Anna Lena Korte | Schwanthalerstraße 64 | 80336 München |
Telefon 089 544157-33 | Fax 089 544157-20 |
lbz.jugend-bayern@ngg.net

Aktiventreffen der Bayern All Stars

Gemeinsam erreichen wir mehr! Das Aktiventreffen Bayern ist das jungeNGG-Treffen von jungen Menschen aus unterschiedlichen Betrieben aller bayerischen Regionen. Wir tauschen Erfahrungen aus, planen Aktionen und gestalten Politik – garniert mit einer Menge Spaß! Für alle interessierten Mitglieder der NGG, die noch keine 28 Jahre alt sind.



15.09.–17.09.2017.
08.12.–10.12.2017
02.03.–04.03.2018
13.07.–15.07.2018
28.09.–30.09.2018
30.11.–02.12.2018



Länderseminar Großbritannien

In Großbritannien ist eine Menge los! Gesellschaftlich ist das Land tief gespalten, und politisch gibt es seit den Volksentscheiden zur Unabhängigkeit Schottlands und zum Brexit große Veränderungen. Was bedeuten diese Veränderungen für Großbritannien, und was bedeuten sie für Europa und für unsere Branchen? Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen dieser Staatengemeinschaft, in ihre Gesellschaft, Geschichte, Tradition. Aber natürlich schauen wir uns auch an, was sie in Hinsicht auf unsere Branchen zu bieten haben: schottischen Whisky, irisches Bier, englisches Frühstück und so weiter. Dabei wollen wir dann einmal sehen, ob Obelix in Bezug auf die Briten recht hatte: Spinnen die?!



27.10.–29.10.2017



Nürnberg

Menükundeseminar

Für alle Gastronom_innen ist es DIE Herausforderung: passende Geschmacksrichtungen so zu kombinieren, dass sie ein ausgewogenes, harmonisches Ganzes ergeben. Von leicht bis schwer, von scharf bis süß, alles zusammen oder ganz puristisch. Es ist eine Kunst, die Kombinationsmöglichkeiten zu beherrschen und richtig abzustimmen. Ebenfalls eine Kunst ist es, dazu die passenden Getränke, Weine, Aperitifs, Digestifs, Biere und Spirituosen auszuwählen. Von allen, die im Hotel- oder Restaurantfach ausgebildet werden, erwartet man in der Prüfung, genau dies sofort zu wissen. Aber auch jenen, die zu Hause gern tolle Menüs zaubern, werden hier eine Menge Fragen beantwortet.



27.11.–29.11.2017



München

Lateinamerikaseminar

Lateinamerika befindet sich mitten im Umbruch. Beherrscht früher Armut, Korruption und Gewalt die Schlagzeilen, wird der Subkontinent heute kaum noch wahrgenommen. Dabei hat er einen beachtlichen, mühsamen Weg der politischen Transformation zurückgelegt. Größtenteils haben sich demokratische Strukturen etabliert; dennoch ist die soziale Spannung geblieben.

Wir wollen uns auf unserem Seminar mit der Geschichte, den verschiedenen Kulturen und Küchen sowie den aktuellen Themen Lateinamerikas beschäftigen.



09.02.–11.02.2018



Nürnberg

Viel Rauch ... um nichts?

Seit Kolumbus den Tabak aus Amerika mitbrachte, hat sich Rauchen zu einem festen Bestandteil unserer Kultur entwickelt. Dazu gehören Zigaretten, Zigarren und seit einigen Jahren auch in Europa die Shisha. Im Tabak liegt auch die Wiege unserer NGG. Vor 150 Jahren waren es mutige Tabakarbeiter_innen, die sich zuerst für ein besseres Leben und mehr Lohn eingesetzt haben. In unserem Seminar wollen wir uns mit allen Aspekten des Tabaks beschäftigen – von den Anfängen unserer Gewerkschaft bis zum Nichtraucherschutz heute.



11.05.–13.05.2018



Neumarkt in der Oberpfalz

BBQ-Seminar

Ob am See, im Park oder im Garten; Überall laufen, wenn es warm wird, die Grills heiß. Die Sonnenstrahlen auf der Haut und der rauchige Duft von gegrilltem Fleisch in der Nase – so fühlt sich der Sommer an. Damit ihr bei euren Freunden oder eurem Küchen-Chef mit dem perfekt gegrillten Steak punkten könnt, beschäftigen wir uns auf unserem Seminar mit der Zubereitung des Grillfleisches, den Beilagen sowie den verschiedenen Grillarten.



24.08.–26.08.2018



Nürnberg

Weinseminar

Seit der Antike versteht sich der Mensch darauf, aus Trauben die köstlichsten Weine herzustellen. Von Südtalien bis Deutschland, von Portugal bis Griechenland und auch in anderen Teilen der Welt ist die Begeisterung für den Trank der Götter bis heute ungebrochen.

Doch wie macht man denn Wein? Und was zeichnet einen guten Wein aus? Gerade im guten Service ist fundiertes Wissen in diesem Bereich wertvoll und gefragt. Im schönen Maintal, einem der größten Weinanbaugebiete Deutschlands, werden wir uns vor Ort genau damit beschäftigen.



27.10.–29.10.2018



Würzburg

Ein Bild sagt mehr als tausend Worte

Den Spruch „Ein Bild sagt mehr als tausend Worte“ kennt fast jede_r, doch stimmt das? Warum bewegen uns Bilder teilweise mehr als Worte, was ist so faszinierend an einem Foto oder Bild, und worauf muss ich achten? Wie gelingt es, in Bildern zu sprechen – und zwar genau so, dass uns alle verstehen? Wie kann ich Bilder für Präsentationen und in den Social Media nutzen? Damit und mit vielem mehr wollen wir uns bei unserem Seminar auseinandersetzen.



27.11.–29.11.2018



Nördlingen

