

Angebote Südwest

Information und Anmeldung | Baden-Württemberg:
Michael Gutmann | Willi-Bleicher-Straße 20 | 70174 Stuttgart |
Telefon 0711 2028396 | Fax 0711 2028399 |
michael.gutmann@ngg.net

Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland: Denise Schott |
Wilhelm-Leuschner-Straße 69–77 | 60329 Frankfurt |
Telefon 069 830077-124 | Fax 069 830077-119 |
denise.schott@ngg.net

Aktiventreffen jungeNGG

Gemeinsam erreichen wir mehr! Das SüdWestAktivenTreffen 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.



22.09.–24.09.2017
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



Weinseminar

Pinot Blanc, Malbec und Cabernet? Alles klar rund um den Wein? Auf diesem Seminar erfahren wir alles über

Anbau, Ausbau und Genuss von Wein. Neben dem feinen Weinservice zu korrespondierenden Speisen wollen wir uns direkt im Winzer_innen-Keller 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, etwas 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

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

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 rundläuft. 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

1001 Gewürze in der internationalen Küche

Gewürze begleiten die Kulturgeschichte seit Jahrtausenden und bereichern bis heute die internationale Küche durch ihre aromatisierenden Eigenschaften. Sie fördern den Appetit, verbessern den Geschmack und neutralisieren manche schlechten Eigenschaften von Lebensmitteln. In diesem Seminar beschäftigen wir uns mit der Vielfalt der Gewürze und setzen unser neu erworbenes Wissen in einem mehrgängigen Menü in die Tat um.*



09.02.–11.02.2018



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.*



12.03.–14.03.2018



Frankfurt

Rhetorikseminar: Wie man beim (Bewerbungs-)

Gespräch überzeugt!

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.



11.05.–14.05.2018



Frankfurt

Arabische Küche

Die arabische 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 arabische Küche heute. Kaum eine andere Küche verwendet in ihren Gerichten dermaßen viele unterschiedliche Gewürze.



04.06.–06.06.2018



Stuttgart

Tabak- und Zigarrenseminar

Ob bei einer Zigarre, bei einer Shisha oder mit der einfachen „Kippe“ – der Konsum von Tabak hat in weiten Kreisen des gesellschaftlichen Miteinanders immer noch einen hohen Stellenwert. – Auch die Gewerkschaft

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

Nahrung–Genuss–Gaststätten ist eng mit dem Tabak verbunden: Unsere heutige Bildungsarbeit wäre ohne die Geschichte und den Kampf der Tabakarbeiter_innen für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen nicht denkbar. Auf dem Seminar wollen wir uns intensiver mit der Geschichte und Thematik des Tabaks auseinandersetzen. Wie werden Tabak, Zigarre und Zigarette hergestellt? Welche Unterschiede gibt es zwischen den Tabakarten? Welche Risiken birgt der Tabakkonsum?



24.08.–26.08.2018



Trier

Weinseminar

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



22.10.– 24.10.2018



Neustadt an der Weinstraße

Teeseminar

Tee erfreut sich weltweit großer und wachsender Beliebtheit. Vor allem in der Gastronomie sind deshalb fundierte Fachkenntnisse über Zubereitung, Herkunft und Produktion unverzichtbar. Gemeinsam werden wir die Welt des Tees kennenlernen und erleben. Dabei steht neben dem theoretischen Hintergrundwissen der praktische Umgang mit Tee im Vordergrund. It's teatime!



17.12.–19.12.2018



Mannheim