

Thema:

Seminar-Idee: 04-016

Die „Königsdisziplin“ – Business-Knigge mit Ess- und Tischkultur (inkl. professionelle Weinkunde)

Bei Tisch wird die Kinderstube sichtbar. Für viele ist das Speisen in Gesellschaft eine besondere Herausforderung. Nicht jeder hat die Sicherheit, erst recht nicht in gehobener Gesellschaft. Ess-, Tisch- und Weinkultur gilt als die Königsdisziplin im Business. Man glaubt nicht, wie viele Menschen einen Blick für den stilsicheren Tritt auf dem gesellschaftlichen Parkett haben. Bleiben Sie souverän und selbstsicher und begeistern Sie Ihre Tischnachbarn durch einen stilvollen Umgang mit Speisen, Geschirr und Besteckteilen. Im Geschäftsleben, wenn es um repräsentative Begegnungen geht, wird dies von Ihnen erwartet.

Als „Gastgeber“ haben Sie einen Sonderstatus, den Sie kennen sollten. In Sachen Takt und Stil müssen Sie sogar „besser“ sein als Ihre Gäste, denn Sie haben Aufgaben, die nur Ihnen zustehen. Von den Erwartungshaltungen Ihrer Gäste (sprich Kunden) abgesehen, sollten Sie die Zügel vom Anfang bis zum Ende in der Hand behalten. Sie tragen zudem die komplette Verantwortung für den Anlass und Ihre Gäste.

Inhalte

- Knigge-Update zu: Begrüßen und Vorstellen
- Planung und Timing: Anlass, Einladung, Gästeliste (im Alltag und nach Protokoll)
- Ihre Gäste kommen: In die Firma oder in das Restaurant
- Bitte zu Tisch: Sitz- und Tischordnung, Zeitplan, Servicearten, Personalbedarf
- Small Talk: Von Tischgesprächen bis zur Tischrede, Toast und Laudatio
- F&B: Welche Speise für welchen Gast
- Wein-Knigge: Wein-Crash-Kurs für Einsteiger
- Interkulturellen Unterschiede: Andere Länder andere Sitten

Der Workshop findet im Rahmen eines Abendessens (4-Gänge-Menü) statt. Vorab werden die Themen besprochen und verschiedene Situationen zu Begrüßen und Vorstellen trainiert. Vor dem Essen finden in ein inszenierte Empfang statt mit Übungen zu Small Talk und Fingerfood.

Zielgruppe: Nachwuchskräfte, Führungskräfte, Chefs, Inhaber und alle, die das Unternehmen im öffentlichen Raum, bei Veranstaltungen und im Kundenkontakt repräsentieren.

Mindestteilnehmer: 8

Preis: Kursgebühr € 150,00 inkl. Tagungsunterlagen
zuzüglich € 98,00* (für die Tagungspauschale im Hotel/Restaurant, Pausenverpflegung, 4-Gänge-Menü, 8 verschiedene Weine)

Dauer: 15.00-22.00 Uhr 7 Std.

Ort: Ein Hotel-Restaurant Ihrer Wahl mit Tagungsraum und entsprechender Tagungstechnik, sowie mit einer für den Workshop passenden Küchenleistung.

*€ 98 sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Je nach Stadt und Region ist es ein Durchschnittspreis in der Kategorie 3-4 Sterne. Abweichungen in den Kosten der Gastronomischen Leistungen werden berücksichtigt. Zum Essen passende Weine können auf Wunsch mitgebracht werden.

Honorar-Pauschale für geschlossene Veranstaltungen (Tages-, bzw. Halbtagesätze auf Anfrage).