

Veranstaltungsort

Hotel Maifeld
Hammer Landstraße 4
59457 Werl



**Eindrücke aus der Veranstaltung KOSTbar 2016
in Meschede**



Mit freundlicher
Unterstützung der:



Der Gastronomietag für die
Ausbildung am Hellweg

wird mit Unterstützung folgender Betriebe durchgeführt

- Gasthof Schulte, Voßwinkel
- Gut Kump, Hamm
- Haus Gerbens, Wickede
- Haus Griese, Möhnesee-Körbecke
- Hotel Haus Delecke, Möhnesee-Delecke
- Hotel Maifeld, Werl
- Maritim Hotel Bad Sassendorf, Bad Sassendorf
- Schlosshotel Erwitte, Erwitte
- Susato, Soest
- Systemgastronomie: Burger King, Soest
- Quality Hotel Lippstadt, Lippstadt (ehem. Welcome)

Veranstalter

▶▶ KOLPING
BILDUNGS-CONSULTING

Kolping-Bildungszentren Südwestfalen GmbH
Hanstein 6 | 59821 Arnsberg
www.kolping-suedwestfalen.de

Ansprechpartnerin:
Maria Eckstein | Tel. 0291 202576-11
maria.eckstein@kolping-suedwestfalen.de

Ansprechpartnerin:
Maria Hoffmann | Tel. 02931 5201-14
maria.hoffmann@kolping-suedwestfalen.de



Sonntag, 26. März 2017
14 – 17 Uhr

Hotel Maifeld
Hammer Landstraße 4
59457 Werl

 www.facebook.com/KostBarHellweg



Liebe Schülerinnen und Schüler,

was kommt nach der Schule? Welchen Beruf soll ich ergreifen? Das werden Fragen sein, mit denen du dich derzeit sicherlich immer mal wieder befassen wirst. Hast du schon einmal über eine Ausbildung in der Gastronomie nachgedacht? Jetzt denkst du vielleicht: „Geht gar nicht: miese Arbeitszeiten und schlechte Bezahlung!“

Stimmt aber so pauschal nicht: Kennst du die tollen Berufe und die Karrieremöglichkeiten in der Branche? Unsere Region ist gut besetzt mit attraktiven Arbeitgebern, hochwertigen Hotels und Restaurants.

Komm zum Gastronomietag am Sonntag, den 26. März 2017 zwischen 14 und 17 Uhr ins Hotel Maifeld in Werl!

Dort kannst du dich aus erster Hand informieren, ein Hotel mit seinen Arbeitsabläufen kennenlernen – und eine Ballonfahrt gewinnen!

Liebe Eltern,

der Name drückt es schon aus: Es soll um das Kostbarste gehen, was ein Betrieb hat, nämlich seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Mittelpunkt des Gastronomietages sind die Mitarbeiter von morgen, die Auszubildenden und der berufliche Nachwuchs.

Ganz praktisch soll es dabei im Sport- und Tagungshotel Maifeld zugehen, welches nicht nur mit seinen Tagungsräumen, sondern auch mit Hotelzimmern, Service u.v.m. zur Verfügung steht.

Der Gastronomietag für die Ausbildung am Hellweg

14.00 Check-in

Jugendliche bekommen ein Namensschild und eine Laufkarte, um verschiedene Aufgaben zu lösen, die Gastronomiebetriebe mit ihren Auszubildenden präsentieren. Die Laufkarten nehmen an der Verlosung der Ballonfahrt bei der Montgolfiade 2017 teil.

Führungen in stündlichem Rhythmus

14.30 Housekeeping

Auszubildende aus der Gastronomie haben ihren beruflichen Alltag gefilmt und stellen ihre Videos vor; der Film wiederholt sich fortlaufend.

Café zum Verweilen und Ausruhen, Treffen und Klönen

16.30 Verlosung Ballonfahrt

17.00 Ausklang

Betriebe präsentieren sich mit ihren Auszubildenden und verschiedenen Aufgaben

- Mixen von Cocktails
- Tournieren von Gemüse
- Gastronomie hautnah: Tasten und Raten
- Tisch eindecken und Servietten brechen
- Gläserkunde
- Zubereiten kleiner Speisen
- Tablett-Parcours
- Bierzapf-Seminar
- Aufgabe Housekeeping
- usw.

Den gesamten Nachmittag über gibt es

- Präsentationen von Zulieferbetrieben
- Mitmachaktionen, z. B. Bierzapf-Seminar
- Bewerber-Lounge – ausbildende Betriebe und interessierte Jugendliche kommen ins Gespräch
- Informationsstände von IHK, Berufskolleg, Arbeitsagentur usw.
- Café zum Verweilen und Ausruhen, Treffen und Klönen

