



GHI Sommer Akademie
für Hotel- und
Restaurantmitarbeiter
August 2024



GHI-Sommerakademie für Hotel- und Restaurantmitarbeiter

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

wir freuen uns, Ihnen die GHI-Sommerakademie anzukündigen! Nutzen Sie die Chance, Ihre Kenntnisse zu vertiefen und Ihre Fähigkeiten in verschiedenen Bereichen zu erweitern. Unsere Webinare bieten Ihnen praktische Anwendungen und wertvolle Onlinechecks. Hier sind die Details zu den kommenden Themen und Terminen:

- Servicequalität aus der Sicht des Hotelgastes, am 13.08.2024, von 15-17 Uhr
- Servicequalität aus der Sicht des Restaurantgastes, am 14.08.2024, von 15-17 Uhr
- Housekeeping und Hotelreinigung, am 20.08.2024, von 15-17 Uhr
- Hygieneschulung für Küchen- und Servicemitarbeiter, am 21.08.2024, von 15-17 Uhr

Investition: € 59,90 pro Teilnehmenden

Leistungen:

- Teilnahme am Onlinekurs über Microsoft Teams
- Zugang zu je zwei Onlinechecks pro Thema
- Versand eines Fachbuches (Servicequalität, Housekeeping oder Hygiene) per Post
- Digitales Teilnahmezertifikat vom German Hotel Institute

Qualität und Nachhaltigkeit:

Wir sind von TÜV auf Qualität und Nachhaltigkeit geprüft und zertifiziert worden. Darauf sind wir besonders stolz.

[Melden Sie sich jetzt an und sichern Sie sich Ihren Platz in unserer GHI-Sommerakademie!](#)

Wir freuen uns darauf, Sie bei unseren Webinaren begrüßen zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen,

Ihr Team der GHI- Sommerakademie für Hotel- und Restaurantmitarbeiter

Nächste Seite: Hier erhalten Sie mehr Informationen über die Themen der GHI-Sommerakademie



GHI Sommer Akademie
für Hotel- und
Restaurantmitarbeiter
August 2024



GHI-Sommerakademie August 2024

Inhalte der Online-Kurse

Servicequalität aus der Sicht des Hotelgastes (13.08.2024)

- Hotel- und Restaurant- Trends
- Qualitätselemente im Hotel und Restaurant
- Was erwartet der Gast von uns?
- Wann ist der Restaurantgast zufrieden?
- Servicequalität aus der Sicht des Hotelgastes
- Empfehlungen und Onlinemessung der Zufriedenheit
- [Fachbuch Servicequalität](#)

Servicequalität aus der Sicht des Restaurantgastes (14.08.2024)

- Restaurant- Trends
- Qualitätselemente im Restaurant
- Was erwartet der Gast von uns?
- Wann ist der Restaurantgast zufrieden?
- Trends in der internationalen/regionalen Gastronomie
- Servicequalität aus der Sicht des Restaurantgastes
- Empfehlungen und Onlinemessung der Zufriedenheit
- [Fachbuch Servicequalität](#)

Housekeeping und Hotelreinigung (20.08.2024)

- Servicequalität im Housekeeping
- Arbeitsanweisungen für Reinigungsarbeiten
- Arbeitsanweisungen für Housekeeping
- Praxiserprobte Checklisten für die Housekeeping - Abteilung
- Stellenbeschreibungen und Empfehlungen
- Empfehlungen und Onlinemessung der Zufriedenheit
- [Fachbuch Housekeeping](#)

Hygieneschulung für Küchen- und Servicemitarbeiter (21.08.2024)

- Hygiene – Anforderungen laut Gesetz
- Infektionsschutzgesetz nach §§ 42/43
- Allergene und Allergenschulung
- Arbeitsabläufe und Arbeitsanweisungen nach HACCP
- Checklisten als Hilfsmittel für den HACCP-Nachweis
- Hygienequiz und Onlinetest
- Empfehlungen und Onlinemessung der Zufriedenheit
- [Fachbuch Hygiene in der Küche](#)