

01.09.2023

HOGANEXT: Für mehr Attraktivität und Qualität

Vielseitige Praxiserfahrungen und exklusive Eindrücke für die HOGANEXT-Azubis

Auch in diesem Jahr bietet das regionale Ausbildungskonzept HOGANEXT eine breite Palette an Schulungsveranstaltungen für Auszubildende und Ausbilder aus dem Gastgewerbe. Die vielfältigen Themen reichen von vegetarischer und veganer Küche über Menükunde, Zeit- und Selbstmanagement bis hin zu Marketing und Werbematerialerstellung.

Kulinarische Workshops und Seminare im Frühjahr

Im Frühjahr durften die Teilnehmer einen Fischworkshop besuchen und lernen, wie sie Fische fachgerecht zubereiten und präsentieren. Ebenfalls gab es ein Seminar zur Selbstmotivation und Rechte und Pflichten im Arbeitsalltag. Weiterhin stand das Thema Weinservice und Grundlagen der Weinverkostung auf dem Plan. Von der fachgerechten Weinpräsentation bis zur Verkostung verschiedener Weinsorten wurden die Auszubildenden zu echten Weinexperten ausgebildet. Die Auszubildenden lernten die faszinierende Welt der Kräuter und Gewürze in einem weiteren Seminar kennen und erfuhren, wie sie diese geschickt in ihrer Küche einzusetzen, um den Geschmack ihrer Gerichte zu verfeinern und den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bieten zu können.

Spannende Themen und Exkursionen im Herbst

Im Herbst stehen Exkursionen zu einem Ziegenkäsehof und einer Brennerei auf dem Programm. Hier erhalten die Teilnehmer spannende Einblicke in die traditionelle Käseherstellung und die Kunst der Destillation hochwertiger Spirituosen. Die Themen Social Media und USP sowie die Bewältigung neuer Herausforderungen in einem neuen Team rücken in den Fokus. Zudem lernen die Teilnehmer in einem Workshop die ganzheitliche Fleischverarbeitung kennen, bei der kein Teil des Tieres verschwendet wird.

Qualifizierung und Weiterentwicklung im Gastgewerbe

Die Schulungsveranstaltungen von HOGANEXT bieten den Auszubildenden und Ausbildern die Möglichkeit, ihr Fachwissen zu erweitern, praktische Fähigkeiten zu vertiefen und sich persönlich weiterzuentwickeln. Ein vielseitiges und praxisorientiertes Programm, das die Ausbildung im Gastgewerbe auf ein neues Level hebt. Die IHK Trier will durch HOGANEXT helfen, jungen Menschen Lust auf die Berufe in der Gastronomie und Hotellerie zu machen. 15 Unternehmen aus dem Gastgewerbe und deren Auszubildende profitieren aktuell vom vielseitigen Veranstaltungsprogramm des regionalen Ausbildungskonzepts HOGANEXT. Das Konzept wird seit 2020 von der IHK Trier durchgeführt, von der Nikolaus Koch Stiftung gefördert und von einem erfahrenen Expertenteam des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e.V. begleitet.

Jetzt für das nächste Jahr anmelden

Für 2024 sind wieder eine Vielzahl an neuen Themen für die Auszubildenden und Ausbilder in Planung. Die teilnehmenden Unternehmen können von ca. 13 praxisnahen Veranstaltungen und Seminaren profitieren,

die die Teilnehmer über die alltägliche Tätigkeit im Ausbildungsbetrieb hinaus qualifizieren. Das genaue Veranstaltungsprogramm wird im Dezember auf www.hoganext.de veröffentlicht.

Ab Januar ist der Einstieg für neue Unternehmen möglich. Interessierte Betriebe können sich unter www.hoganext.de informieren und für das Jahr 2024 anmelden.

Hanna van de Braak

ANSPRECHPARTNER



Ausbildung

HANNA VAN DE BRAAK

Tel.: 0651 9777-360

vandebraak@trier.ihk.de