

## F&B-Club

### Gastrozesse – Management der gastronomischen Abläufe

Ein Prozess beschreibt eine Folge von Einzeltätigkeiten, die schrittweise ausgeführt werden, um ein geschäftliches oder betriebliches Ziel zu erreichen. Im Gegensatz zum Projekt kann der Prozess öfter durchlaufen werden. Ein Prozess kann Teil eines anderen Prozesses sein oder andere Prozesse enthalten.



### Inhalt

- Prozessmodelle und -management
- Food Process Engineering
- Prozesslandschaft Gastronomie
- Ernährungsprozesse

### Ziele

- Grundlagen und Begriffe der Prozesslehre erklären
- Mehrwert des prozessualen Denkens nennen
- Beispiele der Gastro- und Industriewelt aufzeigen
- Systematik des Handelns – Qualität und Optimierung im Arbeitsumfeld
- Kontinuierlicher Verbesserungsprozess

### Zielpublikum

Mitglieder aller Berufsgruppen in der Gastronomie tätigen Berufsleute, insbesondere angehende oder neue Junior-Kader

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen beschränkt.

### Dauer/Ort

1 Tag (1 Kurs im Frühjahr und 1 Kurs im Herbst 2010) in Luzern

### Referenten

Unternehmensentwickler/Auditoren aus der Gastronomie

### Kosten (inkl. Verpflegung)

Fr. 450.– NM, Fr. 280.– M, Fr. 200.– BR

## F&B-Club

### FOOD – FOTO – FARBEN



Lernen, wie man mit Hilfe von Farben, Food und Licht Menügerichte in Szene setzt. Wie wecke ich beim Betrachter Emotionen und mache meine Speisen auch für das Auge zum Erlebnis. Das Spiel mit Licht, Schatten und Farben ist Hauptbestandteil von professionellem Fooddesign, welches beim Betrachter ein Verlangen auslösen kann. Schärfe, Unschärfe und Perspektivenwechsel sind wichtige Bestandteile der emotionalen Foodfotografie.



Die beste Wirkung für den Verkauf Ihres Foodangebotes erzielen Sie mit einer emotionalen Bildsprache. Verwenden Sie Bilder statt Worte. Erfahren Sie praktische Anwendungen zur Foodfotografie.

### Zielpublikum

Köche, Köchinnen, Küchenchefs, Pâtissiers, F&B-Kader und weitere interessierte Gastronomie-Fachleute

### Referenten

Kurt Imfeld, Lukas Biding  
Fotografen und Köche

### Dauer/Ort

1 Tag (1 Kurs im Frühjahr und 1 Kurs im Herbst 2010)  
Fotoplus Schweiz GmbH  
Rhynauerstrasse 15  
6005 Luzern

### Kosten (inkl. Verpflegung)

Fr. 500.– NM, Fr. 420.– M, Fr. 350.– BR  
(inkl. Kochbuch «fooddesign»)

## Methodik / Didaktikkurse

### Zielpublikum

- Köche mit der Funktion als Berufsbildner und Ausbilder – oder solche, die es noch werden wollen
- Instruktoren von ÜKs und Fachkursen
- Interessierte Fachleute aus der Gastronomie, welche im Ausbildungssektor tätig sind
- Absolventen von Weiterbildungskursen

### Daten

Kurs A 22.01. / 12.03.2010 (1 Tag)  
Kurs B 21.08. / 23.10.2010 (1 Tag)  
Kurs C 26.01. / 04.02.2010 (1/2 Tag)  
16.03. / 18.03.2010 (1/2 Tag)  
Kurs D 25.08. / 27.08.2010 (1/2 Tag)  
26.10. / 29.10.2010 (1/2 Tag)



### Ziele erster Tag

- Verständnis für Lehre des Lernens und deren Grundsätze schaffen
- Vor- bzw. Nachteilen möglicher Lernstrategien und Lernformen folgen

### Ziele zweiter Tag

- Anwendung der theoretischen Inputs in Verbindung mit einer fachtechnischen Demonstration
- Umsetzung der Lehre des Lernens mittels Methoden für den Alltag
- Vertiefung der Ausbildungsmethodik

### Ort

GastroBaselland  
Ausbildungszentrum  
Grammetstrasse 18, 4110 Liestal

### Kosten (inkl. Verpflegung)

Fr. 780.– NM, Fr. 580.– M, Fr. 380.– BR

### Anmeldeschluss

Einen Monat vor dem jeweiligen Kurs