

Ausser-Haus-Markt Allgemein

Lehrerfortbildung fürs Gastgewerbe in NRW

Im Casino Hohensyburg geben renommierte Experten am 10. und 11. November Einblicke in die Erfolgsfaktoren im Gastgewerbe.

Das ICA (Institute of Culinary Art) macht Fach- und Führungskräfte in berufsbegleitenden Lehrangeboten fit für die Zukunft. Gemeinsam mit der Hotelfachschule belhoga und der Bezirksregierung Münster hat Gerhard Bruder (ICA Gründer) jetzt die erste landesweite Fortbildung für Berufsschullehrer in Nordrhein-Westfalen ins Leben gerufen.

Konrad Casciani, Geschäftsführer der WestSpiel Entertainment GmbH und verantwortlich für die Gastronomien der WestSpiel Casinos, wird die Premiere der vorbildlichen Initiative in der Spielbank Hohensyburg ausrichten. „Das ist auch für uns eine Bestätigung, denn gute Ausbildung in der Gastronomie hat bei uns traditionell höchste Priorität“.

Erst kürzlich sorgte das Restaurant Palmgarden mit seinem jungen Küchenchef Michael Dyllong für Aufmerksamkeit, als es vom bekannten Gourmet-Magazin Savoir Vivre mit 'Zwei Sonnen' ausgezeichnet und zum Restaurant des Monats in Deutschland gekürt wurde. Dyllong, der sein Handwerk im Palmgarden von der Pike auf gelernt hat, trat anschließend bei der Weltmeisterschaft der Nachwuchsköche in Istanbul für Deutschland an und belegte einen sensationellen zweiten Platz.

„Das Casino Hohensyburg ist der perfekte Partner für uns“, bestätigt Helmut Osterholt von der Hotelfachschule belhoga, der zusammen mit Gerhard Bruder die zweitägige Veranstaltung moderiert.

Für die Fortbildungsveranstaltung am 10. und 11. November konnten hochkarätige Experten gewonnen werden, die über Marketing, Kommunikation, Produkte und Trends referieren werden. Den Keynote-Speaker Klaus Kobjoll werden die Teilnehmer mit besonderer Spannung erwarten. Der ausgebildete Koch, Hotelier und Ausnahme-Unternehmer ist ein gefragter Managementtrainer, der für seine Unternehmens- und Mitarbeiterführung vielfach ausgezeichnet wurde.

www.institute-culinary.de
www.westspiel.de

26.10.2011, GW - Redaktion food-service / gv-praxis

Gefällt mir

Zeige deinen Freunden, dass dir das gefällt.

Weitere Branchennews vom 26.10.2011:

[McCafé: Mini-Elisen Lebkuchen zur Vorweihnachtszeit](#)

[Aktionswoche in Düsseldorf: Schüler entwerfen Arbeitswelt der Zukunft bei KFC](#)

[Endgültiges Aus für holyfields](#)

[100 Jahre Klüh - Feier mit 500 Kunden und Gästen](#)

[Aramark: Jürgen Vogl wird Nachfolger von Peter Amon](#)

[Verband der Köche verleiht Goldene Schultüte](#)

[USA: Top 16 Vorhersagen für 2012](#)

[Seminar: Nachhaltigkeitsmanagement in der Gastronomie](#)

[Studie: Wandel der Genusskultur](#)

[Zurück zur Ursprungsseite](#)

[Seitenanfang](#)

| [Seite drucken](#)

Copyright: © **Deutscher Fachverlag GmbH: Impressum, Datenschutz**
 Anregungen & Kommentare an info@cafe-future.net

Für den Inhalt von Angeboten, zu denen eine Verbindung per Link möglich ist, und die nicht vom Deutschen Fachverlag stammen, wird keine Verantwortlichkeit und Haftung übernommen.