

Jetzt durchstarten und aufsteigen!

Aus- und Weiterbildung
für Gastronomie, Hotellerie, Weinwirtschaft und Tourismus



©Worawut - stock.adobe.com

AEK

AKADEMIE FÜR ERNÄHRUNG
UND KULINARIK

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

HMA ★

HOTELMANAGEMENT-
AKADEMIE

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Liebe Lesende,

In der Gastronomie wird ein hohes Maß an Fachwissen benötigt. Gleichzeitig runden Leidenschaft und Kunst das Profil des/der Erfolgreichen ab. Kunst kommt von Können und deshalb sind Profis gefragt. Sie stehen für Erfolg in der Küche, im Service und in der Bilanz. Gute Aus- und Weiterbildung ist die Basis für Professionalität und Kompetenz. Das Gastronomische Bildungszentrum steht seit über 30 Jahren für erfolgreiche Bildungskonzepte. Trends des Arbeitsmarktes werden analysiert und innovative Angebote entwickelt. Ergebnis dieser Strategie sind Studiengänge und Tagesseminare zu Themen wie: Hotelmanagement, Wein, Küche, Service und Gesundheit. Dabei werden auch die individuellen Rahmenbedingungen der Branche berücksichtigt, denn alle Weiterbildungen werden in unterschiedlichen Veranstaltungsformaten durchgeführt: Vollzeit, berufsbegleitend und als Onlinetraining. Jährlich führt das GBZ rund 150 Seminare und Lehrgänge mit ca. 2000 Teilnehmenden durch. Weiterbildung bringt Gewinn für Unternehmen und Mitarbeitende. Personalentscheidende schätzen eine abgeschlossene Ausbildung mit Zusatzqualifikation. Wir sind Ihr Partner für berufliche Bildung, sei es im Gastronomischen Bildungszentrum oder maßgeschneidert im Unternehmen. Gleich, ob Sie uns als Unternehmer/-in, Personalverantwortliche/-r oder Mitarbeiter/-in ansprechen – Wir beraten Sie gerne individuell.

Freundliche Grüße aus dem
Gastronomischen Bildungszentrum



Olaf Gstettner

Vorsitzender
Gastronomisches Bildungszentrum
Koblenz e. V.



Arne Rösse

Hauptgeschäftsführer
IHK Koblenz
Stellvertretender Vorsitzender
Gastronomisches Bildungszentrum
Koblenz e. V.



Dr. Sabine Dyas

Geschäftsführerin
Gastronomisches Bildungszentrum
Koblenz e. V.

Unsere Online-Formate



Die Entwicklung auf dem Bildungsmarkt ist schnelllebig. Die Digitalisierung hat die Formate in den letzten Monaten und Jahren rasant verändert. Es gibt inzwischen zahlreiche Angebote, jetzt gilt es, das Passende für den eigenen Karriereweg zu finden.

Live-Online-Training

Online lernen im virtuellen Raum, dazu nutzen wir überwiegend MS Teams und Adobe connect. Das Seminar findet online statt, dabei werden die Teilnehmenden aktiv eingebunden und können den Verlauf mitgestalten. Die Veranstaltungen werden zu festen Terminen durchgeführt und von erfahrenen Referierenden handlungsorientiert gestaltet.

Learning-Management-System

Sie erhalten einen Zugang zu unserem GBZ Online Campus und trainieren im Selbststudium. Umfangreiches Lernmaterial wie Lektionen, Videos, Vodcasts und Übungsaufgaben steht zur Verfügung und kann von Ihnen genutzt werden, wann und wo Sie es für sinnvoll halten.

Hybrid-Seminare

Teilnehmende können an Präsenzveranstaltungen im GBZ online teilnehmen, wenn Ihnen die Anreise kurzfristig nicht möglich ist.

Übersicht Online-Angebote

- Abiturienten-/Abiturientinnenprogramm **ZL/BL**
- Prüfungstraining zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung Gastgewerbe **TS**
- GASTRO Onlinetraining zur Vertiefung der Ausbildungsinhalte
- Basic Housekeeping **TS**
- Spezialist/-in für Hygienemanagement **ZL**
- Fachkraft für klinische Diätetik **ZL**
- Teamleiter/-in Hospitality **ZL**
- Lebensmittel unter der Lupe - Fachwissen kompakt **TS**

O-Töne unserer Teilnehmenden zu den Online-Angeboten

„Ich habe an einer Hybrid-Veranstaltung teilgenommen und konnte dem Präsenzunterricht gut folgen. Alle Aufgaben, die den Teilnehmenden in Koblenz gestellt wurden, konnte ich ohne Weiteres auch online von Zuhause aus bearbeiten. Besonders gut fand ich, dass alle Teilnehmenden aktiv in die Veranstaltung eingebunden wurden.“

Pascal May, Teilnehmer Geprüfter Diätkoch

„Die Art des Unterrichts war sehr gut, kurzweilig und interessant. Die Technik hat einwandfrei funktioniert. Ich war anfangs etwas skeptisch, da dies meine erste Onlineveranstaltung war.“

Benjamin Simmer, Teilnehmer Hotelbetriebswirt

„Ortsunabhängiges Onlinelernen funktioniert auch in der Weinweiterbildung, die Vorteile liegen auf der Hand und das Konzept überzeugt. Das gemeinsame live und online Verkosten von Wein war mein persönliches Highlight. Der Meinungsaustausch währenddessen ist sehr wertvoll und durch den Versand der Weine ergibt sich die Möglichkeit, diese ganz bequem von Zuhause zu probieren.“

Sarah Landis, Teilnehmerin DWS



Deutsche Wein- & Sommelierschule



Lehrgänge & Seminare im Überblick

Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in **ÖRP**

Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière **ÖRP**

Geprüfte/-r Barmeister/-in **ÖRP**

Geprüfte/-r Barmixer/-in **ÖRP**

WSET® Level 1 Award in Wines - ONLINE

WSET® Level 2 Award in Wines - ONLINE

WSET® Level 2 Award in Spirits

WSET® Level 3 Award in Wines

WSET® Level 3 Award in Sake

WSET® Level 4 Diploma in Wines

Assistant Sommelier (IHK) **ZL**

Barkeeper/-in (IHK)

inkl. WSET® Level 2 Award in Spirits **ZL**

Weinfachmann/-frau (IHK) **ZL**

Weinkulturexperte/-expertin (IHK) **ZL**

Wine Expert Bronze (IHK) **ZL**

Wine Expert Silber (IHK) **ZL**

Wine Expert Gold (IHK) **ZL**

Bierbotschafter/-in (IHK) **ZL**

Barista (IHK) **ZL**

Aufbauseminar Wein und Atmosphäre **TS**

Bier-Knigge – Professioneller Service **TS**

Der/die professionelle Weinprobenleiter/-in **TS**

Genussentdecker/-Genussentdeckerinseminar **TS**

Sensorik Intensiv Seminar **TS**

Sud de France Master-Level Programm **TS**

Wein-Knigge – Professioneller Service **TS**

International

European Wine Certificate,

Johnson & Wales University USA **ZL**

WSET® Level 1 Award in Wines

WSET® Level 1 Award in Wine Service

WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

WSET® Level 2 Award in Spirits

WSET® Level 3 Award in Wines

WSET® Level 3 Award in Sake

WSET® Level 4 Diploma in Wines

Sud de France Master-Level Programm **TS**



Lehrgänge & Seminare im Überblick

Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin ÖRP, BL	Grundkurs für den Einstieg in die Gastronomie TS
Geprüfte/-r Küchenmeister/-in ÖRP	Hygieneschulungen TS
Diätverpflegungshelfer/-in (IHK) ZL	Kennzeichnung von Allergenen TS
Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK) ZL	Kräuterküche TS
Fachkraft für klinische Diätetik (IHK) ZL, BL	Kreative Vorspeisen TS
Heimkoch/-köchin (IHK) ZL	Lebensmittelunverträglichkeiten TS
Moderne Küchenwerkstatt (IHK) ZL	Nachhaltigkeit in der Küche TS
Pâtissier/Pâtissière (IHK) ZL	Notfall- und Krisenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung TS
Professioneller Service (IHK) ZL	Qualitätsmanagement für die Pflegeeinrichtung TS
Teamleiter/-in Hospitality (IHK) ZL	Schnittstelle: Ernährungsstatus TS
Trends in der Getränkewelt (IHK) ZL	Servieren leicht gemacht TS
Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK) ZL	Smoothfood TS
Aktuelles Lebensmittelrecht TS	Sous-Vide-Techniken TS
Basic Housekeeping TS	Vegetarische Gerichte TS
Cocktail-Seminar TS	Vollwertige Ernährung TS
Crashkurs Diätetik zur fachlichen Auffrischung TS	Lebensmittel unter der Lupe - Fachwissen kompakt TS
Der Kunde ist König - Kommunikationsseminar TS	
Die große Welt der Buffets TS	
Die moderne Heimküche TS	
Die Vielfalt aus dem Meer TS	
Ernährung bei Demenz TS	
Ernährung bei Diabetes mellitus TS	
Fingerfood TS	
Gastro-Online training zur Vertiefung der Ausbildungs- inhalte (Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau)	
Grundkurs Diätetik TS	



**Akademie für
Ernährung und Kulinarik**



Hotelmanagement- Akademie



© Monkey Business - stock.adobe.com



Lehrgänge & Seminare im Überblick

Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in **ÖRP**

Geprüfte/-r Tourismusfachwirt/-in **ÖRP**

Assistant-Hotelmanager/-in (IHK) **ZL**

Campingmanager/-in (IHK) **ZL**

Eventmanager/-in (IHK) **ZL**

F&B Betriebswirt/-in (IHK) **ZL**

Hotelbetriebswirt/-in (IHK) **ZL**

Hochzeitsmanager/-in (IHK) **ZL**

Junior-Hotelmanager/-in (IHK) **ZL**

Teamleiter/-in Hospitality (IHK) **ZL, BL**

Tourismusmanager/-in (IHK) **ZL**

Aktives Beschwerdemanagement **TS**

Betriebslehre **TS**

Branchenspezifische Steuern und Abgaben **TS**

Budgetplanung und -kontrolle **TS**

Controlling **TS**

Distribution 4.0: der Weg zur
Multichannelstrategie **TS**

Einführung in das Wirtschafts-, Steuer- und
Arbeitsrecht **TS**

F&B Management **TS**

Grundlagen des Destinationsmanagements **TS**

Kaufmännische Grundlagen und Definieren
von Marktchancen **TS**

Kennzahlen und Finanzierung im
Destinationsmanagement **TS**

Kommunikation und Präsentation **TS**

Konfliktmanagement **TS**

Kundenorientierte Vermarktung
von Veranstaltungen **TS**

Leadership & Motivation für Führungskräfte **TS**

Marketing **TS**

Mitarbeitendenmotivation **TS**

Online-Marketing **TS**

Personalmanagement **TS**

Planen, Vorbereiten, Durchführen und
Nachbereiten von Veranstaltungen **TS**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit **TS**

Produktentwicklung im Tourismus **TS**

Projektmanagement für Führungskräfte **TS**

Qualitätssicherung und Kundenbindung **TS**

Social Media und kreative Impulse **TS**

Tourismusmarketing **TS**

Unternehmensführung **TS**

Verträge im Gastgewerbe **TS**

Yield-Management **TS**

Zeitmanagement **TS**

Diese und weitere Themen auch individuell und Inhouse!

ÖRP Vorbereitungskurs auf eine öffentlich-rechtliche Prüfung,
Dauer: mehrere Monate bis zu 2 Jahre, IHK-Zeugnis nach bestandener öffentlich-rechtlicher Prüfung

ZL Zertifikatslehrgang,
Dauer: 50 – 250 Unterrichtsstunden, Leistungsnachweis mit Zertifikat

TS Tagesseminar, **Dauer: 1 – 6 Tage,** Teilnahmebescheinigung

BL Blended Learning, Kombination aus Präsenz- und Online-Unterricht

Angebote für Weinliebhaber/-innen und Hobbyköche/-köchinnen

Barkeeper/-in (IHK) **ZL**

Pâtissier/Pâtissière (IHK) **ZL**

Cocktail-Seminar **TS**

Genussentdecker/-Genussentdeckerinseminar **TS**

Sensorik Intensiv Seminar **TS**

Wein-Knigge – Professioneller Service **TS**

Ausbildung

Moderne Küchenwerkstatt **ZL**

Professioneller Service **ZL**

Trends in der Getränkewelt **ZL**

Abiturienten-/Abiturientinnenprogramm, Kombination aus Aus- und Weiterbildung für die Berufe Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin **TS**

Crashkurse zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung im Gastgewerbe **TS**

Fit für den Einstieg in den Service **TS**

Fit für den Einstieg in die Küche **TS**

Fit in die Lehre – Gastronomie und Hotellerie **TS**

Knigge und Umgangsformen **TS**

Das GBZ-Team



Wir sind für Sie da!



Melissa Bozkurt

Beratung & Buchung
Akademie für Ernährung und Kulinarik
☎ 0261 30489-32
✉ bozkurt@gbz-koblenz.de



Ester Pauly

Leiterin
Akademie für Ernährung und Kulinarik
☎ 0261 30489-14
✉ pauly@gbz-koblenz.de



Melanie Vogel

Beratung & Buchung
Hotelmanagement-Akademie
☎ 0261 30489-43
✉ vogel@gbz-koblenz.de



Thorsten Korn

Leiter
Hotelmanagement-Akademie
☎ 0261 34071-33
✉ korn@gbz-koblenz.de



Weronika Gula

Beratung & Buchung
Deutsche Wein- und Sommelierschule
☎ 0261 30489-31
✉ gula@weinschule.com



Johannes Steinmetz

Leiter
Deutsche Wein- und Sommelierschule
☎ 0261 30489-12
✉ steinmetz@weinschule.com



Petra Schulz

Beratung & Buchung
Deutsche Wein- und Sommelierschule
☎ 0261 30489-40
✉ schulz@gbz-koblenz.de



Petra Treis

Beratung & Buchung
Deutsche Wein- und Sommelierschule
☎ 0261 30489-45
✉ treis@weinschule.com

Weitere Informationen
zum GBZ gibt es hier:



Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12 | 56068 Koblenz
kontakt@gbz-koblenz.de
www.gbz-koblenz.de