

BUNDESWEITE VERANSTALTUNGEN – WINTERSEMESTER 2016/17

Inskription bis 09.05.2016 in PH-Online möglich!

| | |
|-----------------|---|
| 8550.003 | PTS – TV 2 – Textverarbeitung 2 / Modul 3 Fachbereich HANDEL u. BÜRO, Dienstleistungen, Tourismus |
| Termin | Di., 17.10.2016, 09:00 Uhr – Do., 20.10.2016, 13:00 Uhr [32 UE; 6 ECTS] |
| Ort | PTS 3, Maiselgasse 1, 1030 Wien |
| Leitung | Dir. Irene Ditrich |
| Referentinnen | Maria Pospichal, Hermine Zernpfennig |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> • 10-Minuten-Abschriften • Schriftstücke (ÖNORM A 1080 • Gestaltung des Layouts: Schrift und Typografie; Bilder und Grafiken • Gestaltung von Werbe- und Informationsmitteln: Flugblatt; Infobroschüre; Einladungen • Büroorganisation • Bachelorarbeit • Mitbestimmung, Mitgestaltung und Mitverantwortung in Schule und Betrieb • Interessensvertretung: Arbeiterkammer und Gewerkschaftsbund; Sozialpartnerschaft • Betriebsrat, Jugendvertrauensrat |
| Hinweis | Link zur Veranstaltung in PH-Online! |
| 8550.007 | PTS – EKS 3 – Ernährung-Küchenführung-Service 3 / Modul 7, Fachbereich Tourismus |
| Termin | Mo., 07.11.2016, 08:30 – Do., 10.11.2016, 13:00 Uhr [32 UE; 6 ECTS] |
| Ort | Landesberufsschule für Tourismus, Bad Gleichenberg |
| Leitung | Josef Schaden |
| Inhalt | <ul style="list-style-type: none"> • Berufskleidung, Sicherheit und Hygiene, Unfallverhütung • Erweiterte Servier- und Getränkekunde (Mise en place im Service) • Ess- und Tischkultur in Österreich und in anderen Ländern • Buffet: Aufbau und Service • Auseinandersetzung mit den Bedürfnissen des Gastes (Umgang, Entgegenkommen, Wertschätzung,...) • Ambiente als Element gepflegter Gastlichkeit • Bachelorarbeit • Menschen mit besonderen Bedürfnissen am Arbeitsplatz • Gender-Aspekt |
| Hinweis | Link zur Veranstaltung in PH-Online! |
| 8551.000 | EKS – Follow up: Den Garten ins Glas gebracht – Konservierungsmöglichkeiten |
| Termin | Mi., 21.09.2016, 13:00 Uhr – Fr., 23.09.2016, 13:00 Uhr [20 UE] |
| Ort | Landesberufsschule für Tourismus, Bad Gleichenberg |
| Leitung | Josef Schaden |
| Inhalt | Am Beginn des Seminars steht ein Besuch in speziellen Gärten, einer Gemüseanlage, etc. um Gemüse/Obst zu ernten. Konventionelle und moderne Konservierungsmethoden werden gemeinsam erarbeitet, Die mitgebrachten Produkte aus dem Garten/der Gemüseanlage werden eingekocht und verkaufsfördernd verpackt. Diese "hausgemachten Schätze" können am Ende des Seminars natürlich mitgenommen werden. |
| Hinweis | Der Treffpunkt am Seminarbeginn wird noch bekannt gegeben. Link zur Veranstaltung in PH-Online! |