

Anmeldung 2021/2022

READY TO PERFORM – MIT SICHERHEIT GUT ESSEN

clicks GmbH
Baumweg 32
60316 Frankfurt/Main
Tel.: +49 69 94412829
mail@clicks-gmbh.com
www.clicks-gmbh.com

202101 14.04.2021	Frankfurt	202201 20.04.2022	Frankfurt
202101 13.10.2021	Frankfurt	202202 12.10.2022	Frankfurt

350,- € Basis (2 Tage)

150,- € Vertiefungsmodul (individuell buchbar)

Alle Preise verstehen sich zzgl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Angaben zum Teilnehmer (*Pflichtfelder)

Rechnungsadresse (falls abweichend)

Vorname*

Vorname

Name*

Name

Firma

Firma

Abteilung

Abteilung

Position

Position

Straße, Hausnr.*

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort*

PLZ, Ort

Telefon*

Telefon

E-Mail-Adresse*

E-Mail-Adresse

Ich, der Absender dieses Formulars, bin der Teilnehmer.
Ich, der Absender dieses Formulars, handle im Namen
und Auftrag des Teilnehmers.

Ich möchte über News von clicks GmbH informiert werden.
Die AGBs habe ich gelesen und akzeptiere diese.

AGB

Ort, Datum

Detailtermine 2021/2022

READY TO PERFORM – MIT SICHERHEIT GUT ESSEN

Ready to Perform – Mit Sicherheit gut essen	202101 Frankfurt	202102 Frankfurt	202201 Frankfurt	202202 Frankfurt
Von der Einladung bis zum Essensbeginn	14.04.2021	13.10.2021	20.04.2022	12.10.2022
Das Essen und der Abschied	28.04.2021	27.10.2021	04.05.2022	22.10.2022



ABLAUF

Die Veranstaltungen beginnen jeweils um 12:00 zum Mittagessen. Hier können die ersten Fragen gestellt werden. Nach der Einführung in die wichtigsten Kniggeeregeln und ihrer Herkunft beschäftigt sich der 1. Teil um die Fragen rund um die Themen Einladung, Fragen im Vorfeld, Kleiderordnung, das Betreten des Restaurants, die Sitzordnung bis hin zum Essensbeginn sowie der Umgang mit Faux-pas, die bis hierher auftreten können. Zum Abschluss findet ein Restaurantbesuch der gehobenen Gastronomie statt, um das Gelernte unter Beobachtung auszuprobieren.

Der 2. Teil beginnt wieder mit dem Mittagessen. Danach bestimmen die Themen rund ums Essen den Nachmittag: Menüfolge, Besteckfolge, Gläser bis hin zum Abschluss des Essens, der Verabschiedung und das Verlassen des Restaurants. Zum Abschluss findet ein Restaurantbesuch der gehobenen Gastronomie statt, um das Gelernte unter Beobachtung auszuprobieren.

Ein Vertiefungsmodul für den Umgang mit besonderen Speisen wie Schnecken, Artischocken, Meeresfrüchten kann individuell gebucht werden. Auch hier findet ein Restaurantbesuch statt, in dem mit diesen Speisen Erfahrungen gesammelt werden können.



KONDITIONEN

Die Preise beinhalten die Verpflegung im Seminarhotel sowie am Abend. Ebenfalls eingeschlossen sind alle Unterlagen und ggf. Filmaufzeichnungen.