

KARRIEREPARTNER
IN HOTELLERIE
UND GASTRONOMIE



FHG+

FHG+ ist ein **Seminar-Programm**, das **exklusiv den Azubis der FHG-Mitgliedsbetriebe** zur außerschulischen Weiterbildung zur Verfügung steht.

Das Programm erstreckt sich über **alle drei Ausbildungsjahre** und ist dreistufig differenziert nach **F&B-Basics, F&B-Advanced** und **F&B-Masterclass**.

Die je vier Seminare pro Ausbildungsjahr finden in den Perioden des Blockunterrichts statt, jeweils von 18-20 Uhr in der neu eröffneten **DEHOGA-Akademie in Bad Überkingen**. Referenten sind u.a. **Dozenten an der DHBW Ravensburg, Masters of Wine, Unternehmensführer** und der mit der FHG-Arbeit seit langem vertraute **Top-Coach Bernhard Patter**.

Die Themen gehen über die curricularen Anforderungen des Schulunterrichts hinaus und setzen sich mit **Fragen zu Fachkundlichem** ebenso auseinander wie mit **Erfordernissen der beruflichen Praxis in puncto Auftreten, Kommunikation und Führungsverhalten**.

Die Teilnehmer erhalten nach jedem Seminar ein **Zertifikat**, unterschrieben vom Referenten und dem Vorstandsvorsitzenden Hannes Bareiss. Für die **Zertifikate und Hand-outs** der Seminare gibt es einen eigens dafür gestalteten **FHG-Ordner**.

Die im Ganzen 12 Zertifikate sind eine attraktive Bereicherung für Bewerbungsunterlagen. Die Kosten zur Nutzung der Seminarräume und die Honorare der Referenten werden von den Mitglieds- und Sponsorenbeiträgen gezahlt. **Die Teilnahme** ist für die Auszubildenden **kostenfrei**.

Baiersbronn-Mitteltal, Januar 2023