

STUNDENPLAN

| BUTLER 1 | | BUTLER 2 | |
|----------|---|----------|---|
| Modul 1 | Sonntag, 14.03.2010 Montag, 15.03.2010 Dienstag, 16.03.2010 | Modul 1 | Sonntag, 24.10.2010 Montag, 25.10.2010 Dienstag, 26.10.2010 |
| Modul 2 | Sonntag, 18.04.2010 Montag, 19.04.2010 Dienstag, 20.04.2010 | Modul 2 | Sonntag, 21.11.2010 Montag, 22.11.2010 Dienstag, 23.11.2010 |
| Modul 3 | Sonntag, 16.05.2010 Montag, 17.05.2010 Dienstag, 18.05.2010 | Modul 3 | Sonntag, 16.01.2011 Montag, 17.01.2011 Dienstag, 18.01.2011 |
| Modul 4 | Sonntag, 13.06.2010 Montag, 14.06.2010 Dienstag, 15.06.2010 | Modul 4 | Sonntag, 20.02.2011 Montag, 21.02.2011 Dienstag, 22.02.2011 |
| Modul 5 | Sonntag, 11.07.2010 Montag, 12.07.2010 Dienstag, 13.07.2010 | Modul 5 | Sonntag, 20.03.2011 Montag, 21.03.2011 Dienstag, 22.03.2011 |
| Modul 6 | Sonntag, 12.09.2010 Montag, 13.09.2010 Dienstag, 14.09.2010 | Modul 6 | Sonntag, 17.04.2011 Montag, 18.04.2011 Dienstag, 19.04.2011 |
| Modul 7 | Sonntag, 17.10.2010 Montag, 18.10.2010 Dienstag, 19.10.2010 | Modul 7 | Sonntag, 22.05.2011 Montag, 23.05.2011 Dienstag, 24.05.2011 |
| Modul 8 | Sonntag, 14.11.2010 Montag, 15.11.2010 Dienstag, 16.11.2010 | Modul 8 | Sonntag, 19.06.2011 Montag, 20.06.2011 Dienstag, 21.06.2011 |
| Modul 9 | Sonntag, 12.12.2010 Montag, 13.12.2010 Dienstag, 14.12.2010 | Modul 9 | Sonntag, 24.07.2011 Montag, 25.07.2011 Dienstag, 26.11.2011 |
| Modul 10 | Sonntag, 09.01.2011 Montag, 10.01.2011 Dienstag, 11.01.2011 | Modul 10 | Sonntag, 21.08.2011 Montag, 22.08.2011 Dienstag, 23.08.2011 |



WEITERE INFORMATIONEN

Zielgruppe

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Koch/Köchin, selbstständige Gastronomen, Butler und Bedienstete mit fünf Jahren Erfahrung, Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen

Zeitlicher Aufwand

10 Module (sonntags, montags, dienstags) à 2½ Tage.
Jeweils sonntags 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr,
montags und dienstags von 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Gebühren

Einschreibung einmalig 190,00 € zzgl. MwSt.
Kursgebühr monatlich 299,00 € zzgl. MwSt.
Prüfungsgebühr 300,00 € zzgl. MwSt.

Termine

Start Butler 1: 14. März bis 16. März 2010
Bitte fordern Sie den Modulplan an.

Start Butler 2: 24. Oktober bis 26. Oktober 2010
Bitte fordern Sie den Modulplan an.

Zulassungsvoraussetzungen

Zum Lehrgang und zur Prüfung ist zugelassen, wer eine Ausbildung in den klassischen Berufen der Gastronomie erfolgreich abgelegt hat und eine zweijährige Berufserfahrung nachweisen kann. Weiter wird zugelassen, wer eine Ausbildung als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin und zweijährige Berufserfahrung hat oder eine einschlägige gastronomische Berufspraxis von mindestens sieben Jahren nachweisen kann.

Abweichend von Absatz 1 kann zur Prüfung zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen glaubhaft macht, dass Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben worden sind, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

International Wine Institute (IWI)

c/o Ahrakademie
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Fon 02641 912 45-90
Fax 02641 912 45-92
Hotline 0174 2153441
seminare@iwi-edu.de
www.iwi-edu.eu

Bildungspartner der



Handwerkskammer Koblenz

BERUFSBEGLEITENDE FORTBILDUNG FÜR DIE GASTRONOMIE



INTERNATIONALER BUTLER (IWI)



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

INTERNATIONALER BUTLER (IWI)



Ein Butler ist keinesfalls ein Relikt aus alten Zeiten. Die Anforderungen an einen Butler von heute entsprechen denen eines Managers, wobei Diskretion, Stil und Etikette und perfekte Aufmerksamkeit als selbstverständlich anzusehen sind. Butler sein heißt, vielfältige Aufgaben verantwortlich zu übernehmen, zu koordinieren und zu kontrollieren. Ein Butler ist: Kellner, persönlicher Assistent, Dolmetscher, Chauffeur, Bodyguard, Housekeeper, Gärtner und der absoluten Verschwiegenheit verpflichtet. Somit sind Professionalität und Stiltreue eine der wichtigsten persönlichen Eigenschaften.

Dieser Beruf erfährt eine beachtliche Renaissance weltweit. In einer Luxussuite der „TOP - 100 Hotels in the world“ ist der Butler heutzutage inbegriffen oder in den fünf Sterne Hotels wird der Butler auf Wunsch bestellt. In Adelshäusern und sehr wohlhabenden Familien gehört der Butler zur Familie und dient als Berater, Freund und Helfer. Wer die Herausforderung als Butler zu arbeiten annimmt und 24 Stunden am Tag dienen kann, erfährt ein besonderes Leben bei bester Bezahlung.



MODULE 1, UND 2 STIL UND ETIKETTE & VERTRAUENSVERPFLICHTUNG

Gute Umgangsformen und stilvolles Verhalten sind wichtige Voraussetzungen, um erfolgreich als Butler arbeiten zu können. Ein korrektes und gepflegtes Outfit, Sicherheit in der Kombination von Farben und Stoffen sowie das äußere Erscheinungsbild werden in diesem übergreifenden Modul unterrichtet. Weitere Inhalte sind: Interkulturelle Kompetenz, sicherer Umgang mit Herrschaft und Gästen, Knigge-Verhaltensregeln und die Wertschätzung der Verschwiegenheit.

Im Modul „Stil und Etikette Et Vertrauensverpflichtung“ werden folgende Inhalte vermittelt:

- stilvolles und zurückhaltendes Auftreten
- zeitgemäße Umgangsformen
- Vorstellen und Bekanntmachen
- interkulturelle Kompetenz
- Signale der Körpersprache
- persönliches Outfit
- Loyalität, Seriosität und Verschwiegenheit

MODULE 3, 4, 5 UND 6 SERVICE, GETRÄNKE UND KÜCHE

Ein perfekter Butler beherrscht alle Servierregeln, weiß den Umgang mit alkoholfreien Getränken, Wein, edlen Spirituosen und Zigarren gewandt einzusetzen. Der Butler kann kompetent die richtige Weinempfehlung zum Menu festlegen und Weine richtig temperieren. Wareneinkauf, Warenlagerung unter der Berücksichtigung rechtlicher Bestimmungen gehören zum Ausbildungsmodul wie das Herrichten von kleinen Gerichten und kalten Vorspeisen. Im Abschnitt Warenkunde werden exklusive Lebensmittel vorgestellt und deren Zubereitung vermittelt. Dieses Modul ist sehr praxisorientiert und besteht aus vielen Übungen und praktischen Training.

In den Modulen „Service, Getränke und Küche“ werden folgende Inhalte vermittelt:

Arbeiten am Tisch des Gastes

Servierregeln, Bedienen und Vorlegen, Flambieren und Tranchieren, Weinservice, Cocktailzubereitung, praktisches Üben

Wein

Weinsensorik, Weinherstellung, Weinanbauggebiete der Welt, Harmonie von Speise und Wein, Serviertemperaturen, Lagerfähigkeit von Weinen

Spirituosen

Die Destillation von Spirituosen, Weinbrände der Welt, Whisky und Whiskeys, klare Brände, Serviertemperatur und die richtige Glaswahl

Zigarrenkunde

Herstellung und Herkunft, Formate und Zigarrenservice

Küche

HACCP, Herstellen von kleinen Gerichten, Lebensmittelkunde und Zubereitungsarten

MODULE 7, 8, 9 UND 10 MANAGEMENT UND PERSONENSCHUTZ

Neue Kommunikationsmittel, Softwareprogramme und Handheld ersetzen heute die weißen Handschuhe. Der Butler von heute ist ein Organisator, Improvisator und Manager. Zu seinen Aufgaben gehören, Mitarbeiter zu führen und einzuteilen, Events zu organisieren, das Housekeeping zu organisieren und natürlich auch für die Sicherheit der zu betreuenden Personen zu sorgen.

In den Modulen „Management und Personenschutz“ werden folgende Inhalte vermittelt:

EDV- Schulung

Office-Software: MS-Word, MS-Excel und MS-Outlook

Catering-Management

Organisation von Veranstaltungen, Personalorganisation und Personalführung, Verhandlungsmanagement

Housekeeping

Herrichten eines Zimmers, Aus- und Einpacken von Gepäck, Controlling und Dekorationen und Stilplanung

Personenschutz

Rechtskunde, sicherheits- und serviceorientiertes Handeln, Einsatz von moderner Schutz- und Sicherheitstechnik, Fahrsicherheits-training



Prüfung

Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsabschnitte und ist schriftlich, mündlich und praktisch durchzuführen:

- Zeitgemäße Umgangsformen und Stil und Etikette
- Servierregeln und Arbeiten am Tisch der Herrschaft, Zubereiten von kleinen Speisen
- Wein- und Getränkekunde
- Cateringmanagement und Personenschutz