

INTERNATIONALER BUTLER (IWI)

Ein Butler ist keinesfalls ein Relikt aus alten Zeiten. Die Anforderungen an einem 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 einer 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 besonders 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 & 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, Cocktaillzubereitung, praktisches Üben

Wein: Weinsensorik, Weinherstellung, Weinanbaugebiete 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 eine 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, Fahrsicherheitstraining.

Zielgruppe:

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

Zeitlicher Aufwand:

10 Module (freitags, samstags und sonntags) 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 But 1: 14. März und 16. März 2010
Bitte fordern Sie den Modulplan an.
Start But 2: 24. Oktober und 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, eine Ausbildung als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin und eine zwei jährige Berufserfahrung nachweisen von zwei Jahren nachweisen kann, 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.

Butler, die eine Berufserfahrung von fünf Jahren nachweisen können.

Prüfung:

Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsschnitte und sind 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

