



ritzy*

2014

Neu – Label
Gütesiegel



Marketing & Medien

*** Medienarbeit** – das Zauberwort für kleine Werbebudgets
Wie betreibe ich aktive Medienarbeit? Wie schreibt man eine wirkungsvolle Medienmitteilung? Wie bereitet man sich auf ein Interview vor? Worauf gilt es zu achten bei der Organisation einer Medienkonferenz? Professionalisieren Sie Ihre Medienarbeit und erlangen Sie mehr Aufmerksamkeit!

*** Positionierung durch Kommunikation**
Ist Ihre Kommunikation stimmig und passt zu Ihrem Angebot? Setzen Sie die richtigen kommunikativen Massnahmen ein, um Ihren Betrieb profiliert bekannt zu machen? Lernen Sie das Rüstzeug, um zielgerichtet und wirkungsvoll zu kommunizieren: Überprüfen Sie im Kurs Ihren Auftritt und nehmen Sie wertvolle Tipps mit nach Hause.



Küche

*** Küchenmanagement-Kurs**
Leidenschaft beim Kochen ist zentral. Doch um langfristig erfolgreich zu sein, kommt es massgeblich auf Ihre Fähigkeiten als Manager / Managerin an. Dazu gehören: Aushandeln von Verträgen mit Lieferanten, Einkaufsplanung, Kreieren von gästeorientierten Menü-Angeboten, Kalkulieren von Preisen, Planen und Optimieren von Küchenabläufen. Ritzy* hat unter der Leitung des erfahrenen Restaurateurs und Koches Gottfried Pichler einen neuen Kurs konzipiert: In fünf Modulen an fünf Tagen entwickeln Sie das Gespür und die Techniken rund ums Küchenmanagement.



*** Weinkunde**

Weinkenner mit Diplom!
Lernen Sie die Weine und Spirituosen weltweit kennen. Sei es das Wissen über die Traubensorten, die wichtigsten Weinregionen, die systematische Weinverkostung, Schaumweine, Süssweine und gespritete Weine, Spirituosen oder Liköre... Sie gehen nach drei Kurstagen mit dem Wissen über die charakteristischen Eigenschaften der wichtigsten Weine der Welt nach Hause. Der Kurs endet mit der Prüfung des europäisch anerkannten WSET* Niveau 2 Zertifikat, Mittelstufe Wein und Spirituosen.

Champagner-Workshop – einfach festlich!
Champagner ist nicht gleich Champagner: Entdecken Sie die verschiedenen Qualitäts- und Stilrichtungen. Erfahren Sie mehr über die Produktion, die fachgerechte Degustation sowie die verschiedenen Champagner-Stile Brut Sauvage, Brut, Moelleux, Millésime, Cuvée Prestige... Die Geheimnisse, die sich hinter Etiketten verstecken, wissen sie genauso zu interpretieren wie die Markenunterschiede.

Sprachen

*** Raus mit der Sprache!** Profitieren Sie von den branchenspezifischen Sprachkursen direkt in Ihrem Ferienort.
Ritzy* organisiert Sprachkurse in Deutsch, Französisch und Italienisch, damit sich die Mitarbeitenden und Saisoniers der Branche schnell in der Fremdsprache, überwiegend mündlich, verständigen können. Die von einem Experten-Team entwickelte Methode entspricht dem gemeinsamen europäischen Referenzrahmen (GER) für das Niveau A1 (Anfänger) und A2 (fortgeschrittene Anfänger). Der Schwerpunkt dieser Methode besteht darin, am Ende dieses Sprachkurses den beruflich bedingten Fachwortschatz zu beherrschen.
Profitieren Sie von spezifisch im Hotel und Restaurant geforderten Inhalten mit viel Sprechtraining: Vokabular, Umgangsformen, tourismusorientierte Dialoge, branchenspezifische, praktische Übungen und Unterlagen.



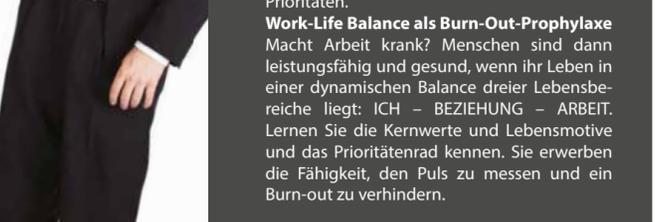
Hauswirtschaft & Gestaltung

*** Weihnachtszauber hereinspaziert!**
Die Festtage stehen bald einmal vor der Türe und mit denen die Frage – welche Dekoration wähle ich?
Alljährlich freut man sich auf die geschmückten Schaufenster, Eingangshallen und Dekorationen – sie entföhren in eine Welt voller Stimmung, Behaglichkeit und Wärme. In diesem Seminar lernen Sie ein Konzept für Ihre Dekorationskünste zu entwickeln. Bevor Sie loslegen können, brauchen Sie aber neue Inspirationsquellen. Lassen Sie sich erklären, was die wichtigsten Grundregeln sind und wie Sie das „Dekorieren“ richtig angehen. Nutzen Sie diesen kreativen Tag, um sich zu inspirieren und dann geplant Ihre Einkäufe anzupacken.



Persönlichkeits-Entwicklung

*** Dauerbelastung, Stress und Zeitdruck** führen oft zu Energieverlust und Überlastung – im Extremfall zu Burn-out. Wir empfinden den richtigen Wechsel zwischen Anspannung und Entspannung als Lebensqualität. Unsere Devise: Keep cool!
Zeitmanagement = Selbstmanagement
Arbeitsorganisation ist das Eine - Gelassenheit im Umgang mit Zeitdruck das Andere. Unterziehen Sie Ihre Agenda einer kritischen Prüfung und organisieren Sie sich neu. Unterscheiden Sie dabei zwischen wichtigen und dringenden Aufgaben und setzen Sie Prioritäten.
Work-Life Balance als Burn-Out-Prophylaxe
Macht Arbeit krank? Menschen sind dann leistungsfähig und gesund, wenn ihr Leben in einer dynamischen Balance dreier Lebensbereiche liegt: ICH – BEZIEHUNG – ARBEIT. Lernen Sie die Kernwerte und Lebensmotive und das Prioritätenrad kennen. Sie erwerben die Fähigkeit, den Puls zu messen und ein Burn-out zu verhindern.



Kommunikation & Verkauf

*** Fördern Sie die Verkaufs- und Kommunikationsfähigkeiten Ihrer Mitarbeitenden und starten Sie gut gerüstet in die Wintersaison!** In halbtages- und Ganztagesseminare erhalten Mitarbeitende wertvolle Tipps im konstruktiven und erfolgreichen Umgang mit dem Gast:
- Einfach erfolgreich verkaufen = Umsatz fördern im Restaurant
- So betreuen Sie Ihre Gäste herzlich – Gästebetreuung im Service
- So betreuen Sie Ihre Gäste herzlich – Gästebetreuung am Front Office
- Beschwerden im Griff mit Pfiff
- Sell the room not the rate
- Der heisse Draht – Telefonservice



Neu - Fotografie

*** Gelingen Ihre Fotos?** Oder benötigen Sie noch den einen oder anderen Kniff, um die Ambiance Ihres Restaurants, das Licht oder den richtigen Winkel der Hotelzimmer zu erfassen? Pascal Gertschen gelingt es, mit einfachen Erklärungen und praktischen Tipps, sowohl Anfänger wie Fortgeschrittene mit der Fotografie zu begeistern. Das Beherrschen der Kamera und ein Verständnis für Licht und Lichtführung sind Grundvoraussetzungen für gute Fotos. Im Kurs erlernen die Teilnehmenden den technischen Umgang mit der Kamera, anspruchsvolle Fotografien zu erstellen und warum ohne (das richtige) Licht gar nichts läuft.



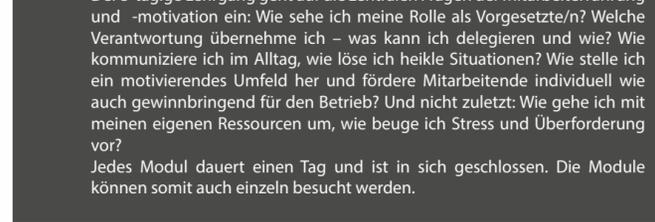
Sicherheit

*** Brandschutzschulung: ein Muss für alle!**
Mehr als 20'000 Brandfälle zerstören jedes Jahr in der Schweiz Hab und Gut im Wert von über 500 Mio. Franken. Oft bedrohen oder fordern diese Brände Menschenleben... In unserer Branche entwickeln sich die häufigsten Brände in der Küche und in Hotelzimmern. Sind Sie fähig, eine brennende Fritteuse zu löschen? Ihre Kunden in Sicherheit zu bringen? Die Feuerwehr blitzschnell zu alarmieren? Ritzy* startet mit Brandschutz-Spezialisten eine Offensive und macht Ihre Teams fit für den Notfall!



Mitarbeiterführung

*** Chef/in sein will gelernt sein** – auch in der Hotellerie und Restauration
Der 5-tägige Lehrgang geht auf die zentralen Fragen der Mitarbeiterführung und -motivation ein: Wie sehe ich meine Rolle als Vorgesetzte/n? Welche Verantwortung übernehme ich – was kann ich delegieren und wie? Wie kommuniziere ich im Alltag, wie löse ich heikle Situationen? Wie stelle ich ein motivierendes Umfeld her und fördere Mitarbeitende individuell wie auch gewinnbringend für den Betrieb? Und nicht zuletzt: Wie gehe ich mit meinen eigenen Ressourcen um, wie beuge ich Stress und Überforderung vor?
Jedes Modul dauert einen Tag und ist in sich geschlossen. Die Module können somit auch einzeln besucht werden.



*** Zielgenau und erfolgreich Ihr Hotel positionieren**
Klar definieren und eindeutig profilieren – das sind die Ziele des zweitägigen Seminars. Die Seminarleiterin Monika Holzegger, frühere Direktorin des Hotels Stockalperturm in Gondo und Dozentin sowie Unternehmensberaterin hat das Seminar entwickelt und moderiert die Themenschwerpunkte: Analyse des Angebots, des Umfelds und der wichtigsten Mitbewerber, Entwicklung von strategischen Potentialen anhand verschiedener Unternehmensmodelle, Definition von Zielen und Massnahmen sowie Festlegung der Ergebniskontrolle: Die Positionierung eines Betriebes ist wichtiger denn je, um aus der Masse herauszuragen sowie effizient und zielgerichtet Gäste zu werben.



Organisation & Optimierung

OKTOBER

- 07.10.2014 **KUS06** Küchenmanagement Modul 2 **NEW**
- KUS25** Atelier d'expression & création florale (Art in Französisch)
- 07.+08.10.2014 **KUS64** WSET® Level 2 Award - Sommelier-Kurs
- 14.10.2014 **KUS07** Küchenmanagement Modul 3 **NEW**
- 15.10.2014 **ADM05** Excel 2

- 08.10.2014 **KUS71** Grundkurs - Feng Shui **NEW**
- 10.10.2014 **MKTG40** Google und Facebook Adwords / Ads
- 21.10.2014 **KUS08** Küchenmanagement Modul 4 **NEW**
- 22.10.2014 **MKTG05** PowerPoint 1
- 28.10.2014 **KUS13** Küchenmanagement Modul 5 **NEW**
- KOM59a** Gastgeber mit Feuer und Flamme **NEW**



NOVEMBER

- 05.11.2014 **KUS72** Gestaltung nach der Feng-Shui-Lehre **NEW**
- 11.11.2014 **KOM63** Professionelle Medienarbeit
- ADM26** Windows 7 & Office 2010
- 11.+25.11.2014 **MAN25** Konsequente Positionierung bringt Erfolg
- 12.11.2015 **KUS74** Festtags-Dekoration leicht gemacht
- KUS35** Sushi-Kurs
- 12.+19.11.2014 **ADM27** Fotografie - Kurs I
- 21.11.2014 **MAN19** Zeitmanagement
- 24.11.2014 **MIT39b** Führen durch Vorbild - Modul 2
- 25.11.2014 **MAN38** VS-Köstlichkeiten-1: Valais Excellence für Ihren Betrieb **NEW**
- KOM59a** Gastgeber mit Feuer und Flamme **NEW**

- 13.11.2014 **MAN36** ISO 26000 **NEW**
- 17.11.2014 **MIT39a** Führen durch Vorbild - Modul 1
- MIT10** Arbeitssicherheit
- 18.11.2014 **KOM63a** Positionierung durch Kommunikation
- 20.11.2014 **MIT44** Emotionen in der Führung **NEW**
- 26.11.2014 **ADM28** Fotografie - Kurs II (Aufbaustufe)
- 27.11.2014 **MKTG16** Website-Check
- KOM38** Sell the room - not the rate!
- 28.11.2014 **KOM46** Reklamation als Chance

DEZEMBER

- 01.12.2014 **MIT39c** Führen durch Vorbild - Modul 3
- 02.12.2014 **KOM50** Work-Life Balance
- MAN37** Das 1x1 der Kostenrechnung **NEW**
- KUS27** Neue Hygieneleitlinie
- 03.12.2014 **KUS73** Einrichtung- und Farbgestaltung nach der Feng-Shui-Lehre **NEW**
- 03.+04.+10.12.2014 **KUS47** WSET® Level 2 Award
- 09.12.2014 **KUS54** Champagner-Workshop
- KUS18** Einführung in die Walliser Weine I
- KOM33** Cross-culture: Kunden aus China, Russland, Indien? **NEW**
- KOM51** Einfach erfolgreich verkaufen im Service
- 10.12.2014 **KUS18** Einführung in die Walliser Weine I
- KOM22** Der heisse Draht

- 05.12.2014 **MAN16** Quality Coach 1
- 08.12.2014 **KUS18** Einführung in die Walliser Weine I
- 11.+12.12.2014 **MIT39d** Führen durch Vorbild - Modul 4+5
- KOM33** Cross-culture: Kunden aus China, Russland, Indien?
- 15.12.2014 **MIT37** Heute Mitarbeiter, morgen Chef!
- 16.12.2014 **MIT45** Heute Mitarbeiter, morgen Chef! IIa **NEW**
- MIT46** Heute Mitarbeiter, morgen Chef! IIb **NEW**
- ADM25** Neuigkeiten Word & Excel 2010

2014

2015

- Leukerbad**
- 16.01.2015 **KUS51** Reinigung im Servicebereich
 - 16.01.2015 **KUS52** Reinigung im Gästezimmer
 - 22.01.2015 **MIT17** Brandverhütung - Wie reagiere ich richtig?
 - 26.01.2015 **KOM46** Reklamation als Chance
 - 04.02.2015 **KUS27** Neue Hygiene-Leitlinie nach HACCP für Küchencrews
 - 06.02.2015 **KOM22** Der heisse Draht - Telefonservice
- Saas-Fee**
- 14.01.2015 **KUS27** Neue Hygiene-Leitlinie nach HACCP für Küchencrews
 - 20.01.2015 **MIT17** Brandverhütung - Wie reagiere ich richtig?
 - 22.01.2015 **KOM51** Einfach erfolgreich verkaufen im Restaurant
 - 23.01.2015 **KOM22** Der heisse Draht - Telefonservice
 - 30.01.2015 **KUS51** Reinigung im Servicebereich
 - 30.01.2015 **KUS52** Reinigung im Gästezimmer
 - 05.02.2015 **KOM46** Reklamation als Chance
- Zermatt**
- 19.01.2015 **KOM46** Reklamation als Chance
 - 21.01.2015 **MIT17** Brandverhütung - Wie reagiere ich richtig?
 - 23.01.2015 **KUS51** Reinigung im Servicebereich
 - 23.01.2015 **KUS52** Reinigung im Gästezimmer
 - 28.01.2015 **KUS27** Neue Hygiene-Leitlinie nach HACCP für Küchencrews
 - 29.01.2015 **KOM51** Einfach erfolgreich verkaufen im Restaurant
 - 30.01.2015 **KOM22** Der heisse Draht - Telefonservice

