



weiterbildung
formation continue

Valais-Wallis
hotellerieuisse Swiss Hotel Association

campings.ch
Camping Valais Wallis
Wallis Valais Vallèse

GASTRO VALAIS

ritzy* Weiterbildung
TechnoArk 3
3960 Siders
Tel. : +41 (0) 27 606 90 45
E-mail : info@ritzyinfo.ch
Internet : www.ritzyinfo.ch

KURSKATALOG 2010

▶	VERZEICHNIS	2
▶	WER SIND WIR?	3
▶	INFORMATIONEN	4
▶	ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	5
▶	ORGANISATION & OPTIMIERUNG	6
▶	MITARBEITER-FÜHRUNG	8
▶	MARKETING & MEDIEN	10
▶	PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG	11
▶	KOMMUNIKATION & VERKAUF	12
▶	INFORMATIK & INTERNET	14
▶	SICHERHEIT	16
▶	WEITERBILDUNG FÖRDERN	17
▶	KÜCHE	18
▶	SERVICE	20
▶	HAUSWIRTSCHAFT	22
▶	AGENDA 2010	23
▶	ANMELDEFORMULAR	24



Gratis Weiterbildung im Wallis

ritzy* ist das Walliser Aus- und Weiterbildungsprogramm für die Hotel- und Restaurationsbranche. Nach Abschaffung der Wirte- und Hotelfachkurse soll die Qualität der Leistungen, des Empfangs und der Rentabilität sichergestellt werden. Die Hochschule Wallis HES-SO organisiert im Auftrag des Kantons und in Zusammenarbeit mit den Berufsverbänden Walliser Hotelierverein, GastroValais und Walliser Campingverband die Aus- und Weiterbildung.

► Gratis-Weiterbildung

Hoteliers, Wirte, Camping- und Hüttenbetreiber, kurzum alle Inhaber einer Betriebsbewilligung, welche der jährlichen Abgabe unterstellt sind, haben Anspruch auf die Gratisteilnahme* an den ritzy* Seminaren.

**Art. 17 Gesetz über die Beherbergung, die Bewirtung und den Kleinhandel mit alkoholischen Getränken*

Das Gratisangebot gilt auch für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser Betriebe.

- Die ritzy*Seminare sind speziell auf die Bedürfnisse von Hoteliers, Wirten, Camping- und Hüttenbetreibern zugeschnitten und vermitteln neben Fachwissen auch neue Impulse für optimale Arbeits- und Konkurrenzbedingungen.
- ritzy* ist seit 2007 eduqua-zertifiziert und stellt so die Qualität der Weiterbildungsseminare für Erwachsene sicher.

► Zentrale Seminare im Tal:

ritzy* organisiert zwei zentrale Kursblöcke pro Jahr. So werden im Frühling und im Spätherbst Seminare mit fixen Daten angeboten, die zentral, im Tal, an den in der Agenda definierten Daten durchgeführt werden. Für diese Seminare können Sie sich mittels Anmeldeformular oder Internet (www.ritzyinfo.ch) anmelden. In der Regel finden die zentralen Seminare in Visp, Sierre, Sion oder Martigny statt.

► Dezentrale Seminare im Ferienort:

ritzy* organisiert auf Anfrage Seminare direkt im Ferienort, sprich in Ihrer unmittelbaren Nähe. Aus der Auswahl von Seminaren im ritzy* Katalog können Sie sich für die individuelle Durchführung von Seminaren in Ihrer Gegend entscheiden und zwar dann, wenn es Ihre Saison zulässt, Ihre Mitarbeiter frei sind oder Ihre Seminarthema im zentralen Kursprogramm nicht angeboten wurden.

► Möchten Sie ein Seminar in Ihrer Gegend organisieren?

Was Sie brauchen sind: eine handvoll Interessenten und ein Lokal!

Hier einige Regeln, die für die Organisation eines Seminars in Ihrem Ferienort zu beachten sind:

- Dezentrale Seminare können ab 7 Teilnehmer/innen durchgeführt werden.
- Alle Kurse müssen von ritzy* ausgeschrieben werden (keine Inhouse-Schulungen).
- Datum und Zeiten sind von der Disponibilität der Referenten abhängig.
- Eine administrative Bearbeitungszeit von 21 Tagen muss respektiert werden.
- Die Kurslokalitäten müssen vor Ort organisiert werden.

► Sprachkurse

ritzy* organisiert zum Unkostenbeitrag Grundstufen-Sprachkurse, die während der Hochsaison in den Ferienorten in Deutsch und Französisch angeboten werden. Die Kurse sind für Anfänger gedacht, die in kurzer Zeit (6 Wochen) einen berufsspezifischen Einstieg in die Sprache erhalten sollen. Die Sprachkurse bauen auf der kommunikativen Methode auf und erlauben so eine rasche Umsetzung des elementaren Ausdrucks. Die Kurse werden auf Anfrage und bei mind. 7 Teilnehmern organisiert.

► ritzy* Voucher-System

Folgende Walliser Tourismusbranchen können am ritzy* Weiterbildungsprogramm gegen Entgelt teilnehmen:

- Seilbahnen
- Verkehrsvereine
- Wallis Tourismus
- Ferienwohnungsanbieter

Ein Tagesseminar wird oben genannten Betrieben mit einer Umtriebspauschale von CHF. 350.- / Teilnehmer verrechnet. Folgende „Mengenrabatte“ können mittels Vouchersystem gültig gemacht werden:

1 Tag	350.— =	CHF 350.— pro Voucher
5 Tage	1250.— =	CHF 250.— pro Voucher
10 Tage	2000.— =	CHF 200.— pro Voucher
20 Tage	3000.— =	CHF 150.— pro Voucher

Voucheranfragen sind schriftlich an Isabelle Frei (isabelle.frei@hevs.ch) zu senden.

► Testate, Zertifikate und Auszeichnungen:

ritzy* Testatbüchlein

Nach jedem Kursbesuch erhält der Teilnehmer eine Kursbescheinigung (=Testat).






Um dem Sammeln von losen Kursbescheinigungen eine Ende zu setzen, hat ritzy* ein Testatbüchlein eingeführt (Bezug im ritzy*Sekretariat). Jeder Teilnehmer verfügt über sein persönliches Testatbüchlein, das er am Ende des Seminars dem Seminarleiter zur Unterschrift reicht. So kann jeder Teilnehmer den Besuch seiner Weiterbildungskurse belegen.

Auszeichnung

ritzy* hat mit der Einführung des Testatbüchleins auch ein Auszeichnungs-Label geschaffen, das fleissige Teilnehmer/innen bei einer gewissen Anzahl an besuchten Kursen erhalten. In Form eines Diploms und eines Pins wird die Lernlust belohnt.

Dieser Leistungsausweis ist folgendermassen aufgebaut:

-  • Bei Besuch von **15 Kurstagen** erhält der/die Teilnehmer/in die Auszeichnung **ritzy***
-  • Bei Besuch von **30 Kurstagen** erhält der/die Teilnehmer/in die Auszeichnung **ritzier***
-  • Bei Besuch von **50 Kurstagen** erhält der/die Teilnehmer/in die Auszeichnung **ritziest***

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Entdecken des ritzy* Kurskataloges und freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

Mehr Informationen finden Sie auf:

www.ritzyinfo.ch

Viel Spass!
Ihr ritzy* Team

► Anmeldung

Ich habe von den allgemeinen Geschäftsbedingungen Kenntnis genommen und will den aufgeführten bzw. gewählten Kurs gemäss Kursaus-schreibung absolvieren. Die Anmeldung ist rechtsverbindlich. Die Zahl der Teilnehmer/innen ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

ritzy*

TechnoArk 3

3960 Sierre/Siders - Tel. 027 606 90 45

E-mail: info@ritzyinfo.ch

Internet: www.ritzyinfo.ch

Bitte melden Sie sich schriftlich auf unserer Web-site www.ritzyinfo.ch mit dem elektronischen Anmeldeformular oder per E-Mail info@ritzyinfo.ch oder mit dem Anmeldeatoln im ritzy*news und/oder Jahreskatalog an. Der Anmeldeschluss ist aus organisatorischen Gründen strikte einzuhalten und läuft 14 Tage vor dem jeweiligen Kursdatum ab. Die Anmeldebestätigung erfolgt per E-Mail umgehend nach Erhalt der Anmeldung.

► Kursgebühren

Die Kurse sind für alle Inhaber/innen einer Betriebsbewilligung sowie Mitarbeiter/innen eines Unternehmens mit einer Betriebsbewilligung, welche der jährlichen Abgabe unterstellt sind (Art. 17 Gesetz über die Beherbergung, die Bewirtung und den Kleinhandel mit alkoholischen Getränken) gratis mit Ausnahme der Bearbeitungsgebühr, vgl. unten. Ich bestätige die Richtigkeit meiner Angaben. Sollten meine Angaben unwahr oder unrichtig sein, werden mir die Kursgebühren

wie im Folgenden beschrieben belastet. Für alle Teilnehmer/innen, welche nicht die oben (Art. 17) aufgeführten Richtlinien erfüllen, gelten die angegebenen Kursgebühren im Kursprogramm auf <http://www.ritzyinfo.ch>. Nicht inbegriffen für alle sind Kosten für Übernachtung, Verpflegung, Reisen, Kursunterlagen, etc...

► Bearbeitungsgebühr

Für die Bearbeitung wird eine Gebühr von CHF 30.00 pro Tagesseminar erhoben. Für Halbtagesseminare werden CHF 15.00 einkassiert. Sofern nicht anders vereinbart, werden die Bearbeitungsgebühren am Kurstag vom Dozenten pro Teilnehmer einkassiert.

► Unkostenbeitrag

Seminare, die vom Essen und Trinken handeln, sind meist mit einem sogenannten «Unkostenbeitrag» versehen. Dieser soll helfen, den Einkauf von z.T. teuren (Degustations-)Waren zu decken. Die Teilnehmer werden bei der Kursbestätigung über eventuelle Unkostenbeiträge informiert. Diese werden am Kurstag vom Dozenten einkassiert.

► Depot

Für Unterrichtsmaterialien wie beispielsweise MP3-Player etc. kann ein Depot verlangt werden. Dieses Depot ist bei Abgabe des Materials zu verrichten und wird am Ende des Kurses zurückerstattet, wenn das Gerät in einwandfreiem Zustand zurückgegeben worden ist.

► Annullierung der Kursanmeldung

Vor Anmeldeschluss (14 Tage vor Kursbeginn):

- Abmeldung ohne Kostenfolge möglich.

Nach Anmeldeschluss:

- Der/die Angemeldete bleibt grundsätzlich zahlungspflichtig.

Bei Stellung eines gleichwertigen Ersatzteilnehmers entfällt die Zahlungspflicht. Im anderen Fall wird eine Umtriebsentschädigung von CHF 80.00 erhoben und der betreffenden Person/Betrieb belastet, beziehungsweise in Rechnung gestellt. Wer diese Umtriebsentschädigung nicht leistet, wird in künftigen Kursen nicht mehr eingeschrieben.

► Kursausschluss

Bei gravierenden Verstössen gegen vorhandene Weisungen kann die Kursleitung Teilnehmende vom Kurs ausschliessen oder Anmeldungen für künftige Kurse zurückweisen. Der/die Teilnehmende bleibt für die gesamten Kurskosten zahlungspflichtig.

► Testat

Das Testat wird nur erteilt, wenn der Kurs besucht wurde und/oder das Lernziel erreicht wurde. Das Duplikat eines Leistungsnachweises wird zusätzlich verrechnet.

► Kursdurchführung

ritzy* behält sich das Recht vor, bei Unterbelegung eines Kurses entsprechende Änderungen vorzunehmen. Dem Kursinteressierten entstehen keine Kosten.

► Haftung

Die Kursleitung schliesst für all ihre Kurse jegliche Haftung für entstandene Schäden, insbesondere auch für Diebstahl, aus. Die Teilnehmenden sind für ihren Versicherungsschutz selbst verantwortlich.



► Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Siders (VS). Das Schweizer Recht gilt als verbindlich.

Wie gut ist mein Unternehmen organisiert?

Diese Frage stellt sich vor allem auf der Direktions- und Kaderebene. ritzy* organisiert Seminare, die Ihnen erlauben sollen Ihren Betrieb und dessen interne Organisation und Finanzierung unter die Lupe zu nehmen sowie neue Anstöße zur Optimierung zu erhalten. Wir möchten aber auch einen Erfahrungsaustausch zwischen Restaurateuren und Hoteldirektoren ermöglichen und damit Raum für gegenseitige Bereicherung bieten. Um dies zu ermöglichen, planen wir unsere Kurse vorwiegend zentral, im Tal, um eine ungestörte und neutrale Plattform für einen kreativen Austausch zu gewährleisten.

LEGENDE

-  morgen
-  nachmittag

► Das 1x1 erfolgreicher Betriebsführung **NEW**

Planung und Betriebswirtschaft – ein Muss in harten Zeiten!
Drei Gründe sind für die hohe Konkursrate und den wirtschaftlichen Misserfolg in der Branche verantwortlich: mangelnde Visionen, mangelnde betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Kontrollinstrumente sowie zu rudimentäres Marketing. Das Seminar setzt an diesen Punkten an und zeigt Lösungen für eine effiziente und gewinnbringende Unternehmensführung auf.

Datum: **03. - 05.05.2010** Code: **MAN24**
25. - 27.10.2010 Dauer: **3 Tage**

► Zeitmanagement

Stress muss nicht sein!

Arbeitsorganisation ist das Eine – Gelassenheit im Umgang mit Zeitdruck ist 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 klare Zeichen.

Datum: **16.11.2010** Code: **MAN19**
Dauer: **1 Tag**

► Ideen Inputs mit Kobjoll **NEW**

Wenn Funken springen und inspirieren...

Sie werden dem wohl kreativsten Hotelier – zwar nicht live – zusehen und zuhören und nach Transfurmöglichkeiten suchen. Gemeinsam ziehen wir die Fazits und suchen nach Inputs im Bereich Marketing, Servicequalität, Führung, Mitarbeiterorientierung. Dieser Kurs richtet sich an Kadermitarbeiter/innen, welche neue Impulse suchen und gerne mitreden und mitdiskutieren. Vielleicht kommen Sie auch zu folgendem Schluss wie Werner Fuchs: „Ich gebe 5 Sterne, weil Kobjoll lebt, was er predigt“

Datum: **01.06.2010**  Code: **MKTG18**
Dauer: **½ Tag**

► Der Hotelier organisiert einen Event

Ihr nächster Event wird ein Erfolg!

Sie lernen den geplanten Anlass zu analysieren, stellen ein erfolgreiches Event-Konzept zusammen und hinterfragen die Messbarkeit des Erfolges nach dem Anlass. Im Workshop-Teil planen Sie Ihren kommenden Hochzeits-, Vereins- oder Sportanlass.

Datum: **07.06.2010** Code: **MAN17**
06.09.2010 Dauer: **1 Tag**

► Hotelier sucht Sponsor!

Geldmaschine oder gleichwertige Partnerschaft?

Suchen Sie einen Partner/Sponsor für Ihre Veranstaltung oder wurden Sie schon als solcher angefragt? Lernen Sie die Grundlagen des Sponsorings kennen: das Finanzierungs-Instrument, die Beurteilung der Offerte, wer zu wem passt, die Perspektiven der Sponsoring-Partner und das Controlling.

Datum: **07.09.2010** Code: **MAN18**
Dauer: **1 Tag**

► Konsequente Positionierung bringt Erfolg **NEW**

Klar definiert und sauber positioniert!

In einer Zeit, in der sich viel grosse Unternehmungen auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und viele andere Aufgaben an Dritte outsourcen, kann auch ein KMU-Betrieb im Gastgewerbe sich nicht leisten, ein ungenügend definiertes Angebot anzubieten. Der praxisorientierte Kurs bietet GeschäftsführerInnen oder leitenden Angestellten kleinerer oder mittlerer Gastbetriebe die Möglichkeit, den eigenen Betrieb hinsichtlich seines Angebots zu analysieren und ein Unternehmensmodell zu entwerfen.

Datum: **18. + 23.06.2010** Code: **MAN25**
23. + 28.09.2010 Dauer: **2 Tage**

► **Reservierungsmanagement**

Reservations- und Rezeptionsmanagement

Sie haben die Reservation für das Hotelzimmer mit Balkon oder gar die ganze Ferienwoche vorgenommen – der Gast ist aber nicht erschienen! Wie sehen Ihre Rechte aus, was können Sie tun, wie können Sie sich gegen No-Shows schützen? In diesem Seminar zeigen wir Ihnen Lösungen auf. Sie lernen, Reservationen sicherzustellen und zu verwalten sowie Ihre Rechte zu wahren, ohne Ihre Kunden damit zu kränken.

Datum: **08.10.2010**

Code: **ADM04**

Dauer: **1 Tag**

► **Quality Coach 1**

Zeigen Sie Ihre Qualität!

Erlangen Sie in diesem Kurs das Qualitätsgütesiegel Stufe 1 und leiten Sie in Ihrer touristischen Unternehmung die Vorbereitungsmaßnahmen zu einer noch grösseren Qualitätssicherung ein.

Datum: **03.11.2010**

Code: **MAN16**

Dauer: **1 Tag**



► **Ökologisch & wirtschaftlich! NEW**

Wirtschaftlich effizient dank ökologischem Handeln

Sie lernen nicht nur anhand praxisorientierter Beispiele Energiespar- und andere Umweltschutzmaßnahmen in allen Bereichen Ihres Hotelbetriebes erfolgreich umzusetzen, sondern auch wie und anhand welcher Labels Sie Ihre Leistungen erfolgreich kommunizieren.

Datum: **08.06.2010**

Code: **MAN26**

29.11.2010

Dauer: **1 Tag**

Folgende Betriebswirtschafts-Seminare können auf Anfrage organisiert werden (ab 7 Teilnehmer):

- **MAN04 Betriebsorganisation**
- **MAN05 Kalkulation, Preisgestaltung & Yield Management**
- **MAN13 Angebotsplanung**
- **MAN15 Arbeiten mit Kennzahlen in Hotel und Restaurant**
- **MAN03 Foodmarketing**

Ist es nicht schön, wenn die Mitarbeitenden schon fast ein bisschen zur Familie gehören?

Eine solche Identifikation und Integration setzt eine gewissenhafte Mitarbeiter-Führung voraus. Sowohl die richtige Wahl der Mitarbeitenden als auch ein klar definierter Aufgabenbereich vereinfachen die Zusammenarbeit. Damit aber sowohl Lohn und Arbeitsaufwand als auch Motivation und Arbeitsfreude übereinstimmen, ist zweifellos das eine oder andere ritzy* Seminar hilfreich. Ihre Mitarbeitenden, als Individuen aber auch als Teammitglieder, können zum Erfolg Ihres Unternehmens einen wesentlichen Beitrag leisten.

► Richtig delegieren muss gelernt sein

Haben Sie Mut zum grossen Loslassen!

Es entlastet Sie selbst und motiviert Ihre Mitarbeiter/innen und Mitarbeiter. In diesem Seminar lernen Sie das Delegieren als Führungsinstrument kennen und übertragen Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen ausgewogen.

Datum: **23.06.2010** Code: **MIT01**
24.11.2010 Dauer: **1Tag**

► Arbeitszeugnisse - wahr, klar und fair **NEW**

Holen Sie sich die Profi-Tipps!

Bei guten Arbeitsleistungen und einwandfreiem Verhalten macht dem Arbeitgeber das Verfassen eines Arbeitszeugnisses keine Probleme. Anders bei schlechten Qualifikationen. Hier behelfen sich viele mit Zeugnis-Codes. Der Sache dienlicher wäre die Brückentechnik.

Datum: **14.06.2010** Code: **MIT25**
Dauer: **1Tag**

► Teamführung

Nur gut geführte Gruppen erzielen beste Ergebnisse.

Das Geheimnis erfolgreicher Teams liegt in der Teambildung. Ein positives Teamklima führt zu besserer Leistung. Erkennen Sie die „Spielregeln“ von Gruppen und lernen Sie so, Ihre Teams in Küche, Service etc. erfolgreicher zu machen. Stellen Sie Ihre Teams richtig zusammen, damit sie zufrieden sind und Spass an ihrer Arbeit haben.

Datum: **07.07.2010** Code: **MIT09**
Dauer: **1 Tag**

► Coaching im Führungsbereich **NEW**

Einführung in die Coachingtechnik

Coaching ist ein qualitatives Führungsinstrument, um Mitarbeitende über Selbstverantwortung zu begleiten und zu fördern. Lernen Sie die Ressourcen zu erkennen und zu nutzen, um in Kürze Ihr eigenes Coaching-Konzept in Ihrem Betrieb zu integrieren.

Datum: **30.06. + 01.07.2010** Code: **MIT12**
02.12 + 03.12.2010 Dauer: **2 Tage**





► **Lohnabrechnung: Mutterschaft und Militär**

Lohnabrechnung im Griff!

Sie lernen, welchen Einfluss die Spezialfälle Mutterschaft, Krankheit und Unfall auf die Lohnabrechnung haben. Sie vertiefen Ihr Wissen in Sachen Mutterschaftsgesetz, Krankentaggeldversicherung, Unfallversicherung und erstellen korrekte Lohnabrechnungen.

Datum: **13.11.2010** 🕒 Code: **MIT15**

Dauer: **½ Tag**

► **Lohnabrechnung: neue AHV-Nr. und Spezialfälle**

Wie gut kennen Sie die Schweizer Sozialversicherungen?

Sie vertiefen Ihre Kenntnisse in Sachen Sozialversicherungen und befassen sich mit aktuellen Neuerungen und Spezialfällen. Unter anderem informieren wir Sie über die neue AHV-Nummer.

Datum: **13.11.2010** 🕒 Code: **MIT16**

Dauer: **½ Tag**

► **Gesprächsführung in Konflikten**

Konfliktbewältigung als zentrale Führungsaufgabe.

Konfliktbewältigung ist eine heikle Aufgabe, zu der es bewusste Gesprächsführung mit wohlwollender Grundhaltung gegenüber Menschen, klare Instrumente und viel Übung braucht. Nach dem Besuch dieses Kurses kennen Sie die Voraussetzungen, die es für eine erfolgreiche Konfliktbewältigung braucht. Das Resultat ist eine Kommunikations- und Konfliktkultur, in der unterschiedliche Menschen gemeinsam ihre Stärken leben können.

Datum: **22.06.2010** Code: **KOM05**

23.11.2010 Dauer: **1 Tag**

► **Führungskompetenz**

Erfolgreich Führen im Alltag!

Nach dem Besuch dieses Seminares kennen Sie die Voraussetzungen zum erfolgreichen Führen: Mitarbeiter anleiten und gemeinsam Ziele erreichen, Kommunikationsfähigkeit, situatives Handeln, gute Wahrnehmung, Menschenkenntnis, gezielte Delegation sowie Motivieren der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Datum: **15. + 16.06.2010** Code: **MIT22**

06. + 07.12.2010 Dauer: **2 Tage**

► **Neue Ziele durch: Kontrolle, Lob, Kritik, Tadel**

Sicher und kompetent Mitarbeitergespräche führen!

Sie lernen, wie Sie Mitarbeitergespräche optimal vorbereiten, durchführen und auswerten. Sie gewinnen Sicherheit beim Durchführen von Gesprächen und lernen, wie Sie auch „unangenehme Gespräche“ kompetent leiten.

Datum: **02.07.2010** Code: **MIT22**

08.12.2010 Dauer: **1 Tag**

► **GastroTime© – die Zeiterfassung NEW**

GastroTime Arbeitsplanung und -kontrolle

Die Arbeitszeitverwaltung des Mitarbeiters wird zum Thema. Lernen Sie die Benützung der Software für Arbeitsplanung und -kontrolle GastroTime© kennen um den neuen Vorschriften des L-GAV 2010 zu genügen.

Datum: **06.05.2010** Code: **MIT24**

18.11.2010 Dauer: **1 Tag**

Wer heute von Werbung spricht oder der Art, wie er seine Kunden holt, der spricht eigentlich von Marketing. Nur dass Marketing die ganze Marktanalyse, Kundendefinition, Pressebearbeitung und Internetpräsenz mit einbezieht. Um möglichst oft von optimaler Auslastung während der Hochsaison sprechen zu können, müssen wir unser Angebot möglichst richtig formuliert, zum richtigen Zeitpunkt, mit dem richtigen Werbeinstrument der gewünschten Kundschaft nahe bringen. Die ritzy* Seminare verschaffen Ihnen die verschiedenen Techniken und Analysen, die Ihnen zum „Full-House“ verhelfen können.

► Internet-Wissensmanagement

Holen Sie die Infos auf dem Web!

Holen Sie sich im Internet Fachwissen und Praxisunterlagen. Lernen Sie professionelles Recherchieren und gewinnen Sie dadurch viel Zeit und Geld. Sie werden vermutlich überrascht sein, wie viel Wissen und wie viele Hilfsmittel Sie auf dem Internet finden und direkt in Ihrem Berufsalltag einsetzen können.

Datum: **06.07.2010** 🕒 Code: **MKTG13**
Dauer: ½ Tag

► Internet-Portale = klar mehr Gäste!

Wenn der Gast über Internet bucht

Internet-Portale mit Buchungsgarantien, Langzeitverträgen und besten Besucherzahlen! So verlockend sehen die heutigen Angebote auf dem stark umworbene Markt aus. Sie lernen die verschiedenen Angebote unter die Lupe zu nehmen und verfügen anschließend klare Entscheidungshilfen.

Datum: **06.07.2010** 🕒 Code: **MKTG15**
Dauer: ½ Tag

► Web 2.0

Gr@tis Werbung im Internet? Aufgepasst!

Nutzen Sie mit dem Web 2.0 und vor allem mit Google Map die GRATIS-Werbung im Internet. Im Workshop lernen Sie die Möglichkeiten kennen und prüfen direkt die Richtigkeit der Informationen, die automatisch über Ihr Hotel oder Restaurant im Internet zur Verfügung stehen. Sie werden selber staunen, was da alles über Ihren Betrieb schon geschrieben und gezeigt wird. Leider entsprechen nicht alle Texte und Fotos der Wahrheit. Sie erfahren auch, wie Sie falsche Angaben ändern können.

Datum: **08.07.2010** 🕒 Code: **MKTG17**
Dauer: ½ Tag

► Website Check

Genügt Ihre Website den heutigen Anforderungen?

Checken Sie Ihre Website und vergleichen Sie diese mit Ihren ausländischen Branchenkollegen. Wir zeigen Ihnen Hilfsmittel, die auf Tastendruck Ihre Website bewerten. Sie lernen, Ihre Website professionell aber unkompliziert zu analysieren.

Datum: **08.07.2010** 🕒 Code: **KOM16**
Dauer: ½ Tag

► Digitale Photographie

Besitzen Sie eine Digitalkamera?

Sie lernen richtig zu fotografieren, Bilder auf dem PC zu korrigieren und zu optimieren. Sie erfahren, wie Sie Fotomontagen erstellen und von den Möglichkeiten der Bildarchivierung und des Brennens von CDs profitieren können. Erlernen Sie die Techniken, um Bilder von der Kamera, vom Scanner oder von Internet aufzuarbeiten, auf Papier zu drucken oder im Internet zu veröffentlichen.

Datum: **04. + 05.06.2010** Code: **MAN09**
15. + 16.10.2010 Dauer: **2 Tage**





Gastgeber sind Menschen, die viel Energie, Freundlichkeit, Verständnis und Können in den Empfang und das Verstehen Ihrer Gäste legen. Was können sie selber im Gegenzug erwarten?

Wie können Sie neue Energie tanken? Unser Handeln beruht auf psychologischen Grundlagen, die unser Geben und Nehmen, Sein und Haben unbewusst beeinflussen. Als Individuen müssen wir unseren Platz und dessen Bedeutung in der Gesellschaft selber definieren und diesen gleichzeitig auch unseren Mitmenschen einräumen. Erst wenn wir uns dies bewusst machen sind wir bereit, uns selber Gutes zu tun. Die ritzy* Seminare sollen Ihnen Gutes tun! Sich und seine Mitmenschen zu erkennen sowie Freiheiten und Grenzen zu definieren machen aus uns ausgewogene, unerschöpfliche und freudige Menschen, die anderen Menschen unvergesslich und speziell in Erinnerung bleiben... Menschen, die man gerne wieder sieht.

► Work-Life Balance als Burn-Out-Prophylaxe **NEW** *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 werden die Fähigkeit haben, den Puls zu messen und ein Burn-out zu verhindern.

Datum: **29.06.2010** Code: **KOM50**
17.11.2010 Dauer: **1 Tag**

► Innovation & Kreativität

Geben Sie Ihrer Kreativität neue Impulse!

Anhand von Dutzenden von Innovations-Beispielen aus Hotellerie und Gastgewerbe zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Kreativität fördern können. Lernen Sie die wichtigsten Kreativitätstechniken kennen.

Datum: **09.07.2010** Code: **KOM45**
Dauer: **½ Tag**

► Feng-Shui

Die Kunst des Einrichtens, Wohnens und Bauens aus China.

Aus Raum wird Räumlichkeit, lautet das Grundprinzip. Feng Shui zeigt Ihnen, wie Sie Räume nicht nur mit Stühlen und Tischen füllen, sondern auch mit Lebensenergie und Bewusstsein.

Datum: **24.09.2010** Code: **KOM16**
Dauer: **1 Tag**

► Ihr Image und Ihre Garderobe im Einklang? **NEW** *Sie, Ihr Bild und Ihre Garderobe*

Vereinbaren Sie einen Termin mit Ihrem Kleiderschrank. Bauen Sie ihn um, so dass er sich Ihrer Persönlichkeit, Ihrem Beruf aber auch Ihrer Freizeit anpasst. Sie werden lernen, Ihre Art sich zu kleiden zu verfeinern, Platz in Ihren Schrank zu bringen, mit weniger Kleidern und Outfits umzugehen und weniger aber bessere einzukaufen.

Datum: **16.04.2010** Code: **KOM48**
Dauer: **1 Tag**

► Look für die Dame

Ihr Image sagt mehr aus als 1000 Worte!

Sei es beim Kundenkontakt, der Ansprache zu Festlichkeiten, dem Personalgespräch oder dem Besuch neuer Lieferanten: der erste Eindruck zählt. Aussehen, Selbstbild, Bekleidungs Vorschriften, Gestik, Verhalten, Manieren und Selbstvertrauen in der Art authentisch zu sein. Entdecken Sie Ihre Farben, Ihre Formen und Ihre Styles im Einklang mit Ihrer Persönlichkeit.

Datum: **15.04.2010** Code: **KOM35**
Dauer: **1 Tag**

KOMMUNIKATION & VERKAUF

Ein guter Kommunikator ist auch ein guter Verkäufer. Er ist aber ausserdem ein guter Arbeitskollege, ein guter Zuhörer und ein versierter und gepflegter Chef und Mitmensch. Denn Kommunikation entspringt aus dem Interesse und der Freude an sich, seinen Mitmenschen und seiner Arbeit. Oft beurteilen wir Kommunikation nach persönlichen Erfahrungen, ohne den verschiedenen Gesellschaftsmustern Rechnung zu tragen. Denn jeder von uns ist auch das Produkt einer Erziehung, einer Kultur, einer Umwelt, einer Lebensart, die oftmals von der unseren abweicht. ritz*y Seminare berücksichtigen diese Unterschiede und bieten eine konstruktive Annäherung an Kommunikation und Verkauf mit dem Ziel, den Walliser Willkommensgruss nachhaltig zu etablieren.

► **Der heisse Draht – richtig telefonieren leicht gemacht!**

Der erste Eindruck – die telefonische Visitenkarte!
Überlassen Sie es nicht dem Zufall, ob Ihre Kunden mit einem guten oder ungenuten Gefühl das Gespräch beenden. Optimieren Sie Ihre Kommunikationskompetenz und „führen“ sie beide Seiten erfolgreich zum Ziel! Sie erhalten Tipps und Hinweise für aktives Verkaufen am Telefon.

Datum: **07.07.2010** Code: **KOM22**
20.12.2010 Dauer: **1 Tag**

► **GAST Modell**

Erkennen Sie Ihre Gäste!

Anhand von DVD-Szenen und mit Hilfe des GAST-Persönlichkeits-Modells lernen Sie Ihre Gäste besser einzuschätzen. So können Sie die richtigen Signale geben und den Umgang mit den Gästen erfolgreicher gestalten. Sie lernen „Wünsche von den Lippen zu lesen“ und ruhig zu bleiben, wenn Gäste laut werden.

Datum: **05.07.2010** Code: **KOM32**
Dauer: **1 Tag**

► **Reklamation als Chance**

So gewinnen Sie Ihre Gäste zurück!

Lernen Sie, wie Sie Reklamationen professionell behandeln, bearbeiten und analysieren und so das Vertrauen des Gastes zurückgewinnen. Sie üben mit eigenen Praxisfällen.

Datum: **05.07.2010** Code: **KOM46**
22.12.2010 Dauer: **1 Tag**

► **Aufbau von Kundenbeziehung und -bindung**

Steigern Sie Ihr Selbstvertrauen im Umgang mit Kunden.

Nach dem Besuch dieses Seminars wissen Sie, wie und wodurch Sie auf Kunden wirken. Sie lernen die drei Stufen des aktiven Zuhörens kennen und können auf Kundensignale reagieren. Weiter erarbeiten Sie „Werkzeuge“, um die Beziehungsebene positiv zu beeinflussen und die Kundenbindung auszubauen.

Datum: **30.06.2010** Code: **KOM42**
10.11.2010 Dauer: **1 Tag**

► **Sell the room – not the rate!**

DAS Verkaufs-Training für die Rezeption!

Nach dem Besuch dieses Kurses sind Sie sich der Wichtigkeit der eigenen Einstellung und Motivation bewusst. Sie erarbeiten Möglichkeiten, um den Verkauf und den Zusatzverkauf zu verstärken.

Datum: **06.07.2010** Code: **KOM38**
21.12.2010 Dauer: **1 Tag**

► **Sind Ihre Gäste zufrieden oder begeistert?**

Der Verblüffungs-Workshop!

Wer seine Kunden nicht nur zufriedenstellen, sondern dauerhaft binden möchte, muss sie begeistern, überzeugen, verblüffen – kurzum: ihre Erwartungen übertreffen! An diesem Kurs lernen Sie die Dimensionen der Servicequalität kennen. Sie wissen, wie sie die (Qualitäts-) Erwartungen der Gäste ermitteln können und erhalten Tipps und Hinweise, wie Sie Ihre Gäste begeistern und verblüffen.

Datum: **01.07.2010** Code: **KOM41**
09.11.2010 Dauer: **1 Tag**

► **Animation! NEW**

Hotelanimation - Basiskurs

Geben Sie Ihrem Hotel neue Impulse und steigern Sie die Attraktivität mit Animation! Holen Sie sich die Grundkenntnisse in allen Bereichen der Hotelanimation, mit praktischen Übungen um diese in Ihrem Hotel umzusetzen – ganz nach dem Motto: „we put a smile on your face“.

Datum: **15.06.2010**

Code: **KOM49**

Dauer: **1 Tag**

► **Service der verkauft**

Gute Verkäufer verkaufen nicht – sie machen Gäste glücklich

Sie lernen, wie Sie Ihren persönlichen und somit auch beruflichen Erfolg steigern können. Sie kennen nach diesem Seminar die Voraussetzungen für eine erfolgreiche, verkaufsorientierte Gästebetreuung.

Datum: **08.07.2010**

Code: **KUS46**

Dauer: **1 Tag**



Das Informatikzeitalter hat sich auf allen Ebenen unseres täglichen Lebens breit gemacht. Sowohl die Korrespondenz als auch der ganze Buchungsverkehr sowie das gesamte Finanzwesen werden heutzutage über den Computer abgewickelt. Internet und E-Mail, Schreib- und Rechnungsprogramme zu bedienen gehört heute zu den „musts“ im Geschäftsalltag. Die ritzy* Seminare wollen Ihnen den Einstieg und die Weiterbildung im Computerwesen ermöglichen. Ziel ist es, auch Sie von der modernen Arbeitsweise profitieren zu lassen. Nutzen Sie den Computer sowohl für berufliche wie auch für persönliche Zwecke und haben Sie auch noch Spass daran!

► Excel 1

Erste Schritte mit Excel

Diese einfache Einführung erlaubt es Ihnen, als Anfänger in der Welt von Excel Fuss zu fassen. Lernen Sie, die Struktur und das Konzept eines Excel-Dokuments zu verstehen. Erfassen und kopieren Sie Formeln, formatieren Sie Zahlen nach Belieben und erstellen Sie einfache Diagramme.

Datum: **27.05.2010** Code: **ADM01**
14.10.2010 Dauer: **1 Tag**

► Excel 2

Vertiefen Sie Ihr Excel-Wissen 1

Entdecken Sie die Tabellenkalkulation ohne Einbezug von Programmierungsaspekten. Befassen Sie sich mit dem Formatieren und Drucken einer Tabelle. Sie lernen relative und absolute Bezugsarten kennen und wenden logische Funktionen an.

Datum: **23.06.2010** Code: **ADM05**
Dauer: **1 Tag**

► Word 1

Einführung in die Textverarbeitung

Sie lernen in diesem Kurs, wie Sie Texte schreiben und speichern können. Ausserdem zeigen wir Ihnen, wie Sie Schriftarten und Layouts verändern sowie die Rechtschreibprüfung und Modell-Vorlagen nutzen können. Sie kopieren, schneiden, kleben und formatieren mit einfachen Klicks mühelos Ihre Texte.

Datum: **11.05.2010** Code: **ADM11**
07.10.2010 Dauer: **1 Tag**

► Word 2

Vertiefung in die Textverarbeitung

Wollen Sie mehr wissen? Sie haben den Kurs Word 1 besucht und wollen Ihr Wissen vertiefen. Sie erfahren, wie Sie Serienbriefe und Etiketten erstellen können. Sie lernen, Tabulatoren, Spalten, Kopf und Fusszeilen in Ihrem Word-Dokument zu definieren und eine Excel-Tabelle in Word einzufügen.

Datum: **21.06.2010** Code: **ADM12**
Dauer: **1 Tag**

► Einführung in die Informatik

Erste Schritte auf dem PC

Kennenlernen der Tastatur, der Maus und grundlegende Arbeiten mit dem Computer. Benutzung des Windows Explorer für die Dateiverwaltung.

Datum: **30.06.2010** Code: **ADM23**
Dauer: **1 Tag**

► PowerPoint 1

Ihre Präsentationen originell und professionell!

Mit PowerPoint-Präsentationen können Sie mehr bieten als Sie vermuten: Sie lernen Text und Bild zu animieren und Videoclips und Musik einzubauen. Bringen Sie einfach Ihre Bilder und Videoclips mit – für die Musikauswahl stellen wir Ihnen CDs zur Verfügung.

Datum: **23.09.2010** Code: **MKTG05**
Dauer: **1 Tag**

► PowerPoint 2 NEW

Lassen Sie Bilder fortlaufend am Bildschirm anzeigen

Sie erstellen in diesem Kurs eine Diashow bestehend aus Bildern und fügen Musik ein. Sie können für Ihre Werbung eine «endlos» laufende Diashow produzieren und so auch Ihre Events anpreisen!

Datum: **30.09.2010** Code: **ADM17**
Dauer: **1 Tag**

► **E-Mail Verwaltung über Internet NEW**

Schaffen Sie sich Zugang zu Ihren Mails von überall auf der Welt!

Sie erstellen in diesem Kurs Ihre eigene E-Mail-Adresse für Ihr Unternehmen, verwalten Ihre E-Mails mit Regeln, fügen Ihre persönliche Unterschrift an, senden Nachrichten mit Fotos im Anhang, fügen Termine ein, verwalten Ihre Kontakte, leiten Nachrichten an eine andere Adresse weiter und erstellen eine Abwesenheitsregel.

Datum: **23.10.2010** Code: **ADM18**
Dauer: **1 Tag**

► **Erstellen Sie Ihre Visitenkarten... NEW**

...selber und wie es Ihnen gefällt.

Am Ende des Kurses sind Ihre Visitenkarten druckbereit!

Datum: **14.12.2010** Code: **ADM19**
Dauer: **1 Tag**

► **Erstellen Sie Ihre Menükarten... NEW**

...selber und gemäss dem Stil Ihres Betriebes.

Am Ende des Kurses ist Ihre Menükarte druckbereit!

Datum: **07.12.2010** Code: **ADM20**
Dauer: **1 Tag**

► **Effektive Suche im Internet NEW**

Schnelles Finden von Informationen und Zeit sparen!

Im Internet navigieren, suchen und finden von Informationen, verschiedene Möglichkeiten wie E-Banking, Radio hören usw. kennen lernen.

Datum: **28.06.2010** Code: **ADM21**
Dauer: **1 Tag**

► **Photoshop Elements NEW**

Einfache Bearbeitung Ihrer Fotos

Sie lernen in diesem Kurs, wie Sie Ihre Fotos mit Photoshop Elements ordnen, beschreiben und wiederfinden können. Ausserdem führen wir Sie in einige grundlegende Manipulationen ein, damit Sie Änderungen an Ihren Photos vornehmen können wie rote Augen entfernen, das Zuschneiden und die Bearbeitung Ihrer Aufnahmen.

Datum: **21.12.2010** Code: **ADM22**
Dauer: **1 Tag**

► **Fidelio-Kurs 1 NEW**

Grundlagen von Fidelio Suite 8

Lassen Sie sich durch die Profis einführen: Themen wie Zimmerverfügbarkeit, Erfassung der Reservationen, Umgang mit Kartentypen, Speichern von Gästewünschen, Zimmerzuteilung, Check-In, Fakturierung, Tagesabschluss und vieles mehr erfahren Sie in diesem geballten Tagesprogramm.

Datum: **21.06.2010** Code: **ADM16**
08.11.2010 Dauer: **1 Tag**



Sind Sie sicher, dass bei Ihnen betreffend Sicherheit alles in Ordnung ist?

Das Empfangen Ihrer Gäste, das Arbeiten Ihrer Mitarbeitenden sowie Ihr eigenes Leben in Ihrem Betrieb beinhalten eine grosse Verantwortung. Diese wird oft nur unter der Erfüllung von harten Bedingungen von den Versicherungen gestützt. So liegen Ihnen von Gesetzes wegen Auflagen der Sicherheitsbehörden vor, von deren Einhaltung die Versicherer ihren Schutz abhängig machen. Die ritzu* Seminare sind darauf abgestimmt, diese Verantwortung sowohl für Sie wie auch für Ihre Mitarbeitenden wahr zu nehmen und Sie mit ruhigem Wissen und Gewissen den täglichen Gefahren gegenüber stark zu machen.

► Arbeitssicherheit

Obligatorischer Kurs!

Nach dem Besuch dieses Kurses können Sie ein Konzept zur Förderung der Arbeitssicherheit und der Gesundheit in Ihrem Betrieb erstellen. Sie lernen verschiedene Gefahren und dazu mögliche Antworten zur Förderung der Arbeitssicherheit kennen. Mit wenig Aufwand sind Sie auf dem aktuellsten Stand der Vorschriften zur Arbeitssicherheit.

Datum: **20.09.2010** Code: **MIT10**
Dauer: **1 Tag**

► Hygienekonzept für Ihren Betrieb

Verfügen Sie über das gesetzlich geforderte, schriftliche Hygienekonzept für Ihren Betrieb?

In diesem obligatorischen Seminar vermitteln wir Ihnen die Grundlagen der Lebensmittelgesetzgebung und der Hygienevorschriften. Sie lernen die Gefahrenanalyse kennen und arbeiten mit den verschiedenen Hilfsmitteln zur Selbstkontrolle und mit Kontrollaufzeichnungen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS05**
Dauer: **1 Tag**

► Grundkurs - Rettungsschwimmen – Brevet 1 **NEW**

Haben Sie ein Schwimmbad? Sind Ihre Rettungsschwimmer ausgebildet?

Der Brevet-Inhaber kennt die Gefahren und den ordnungsgemässen Ablauf auf, im und am Rande des Wassers, beherrscht den Einsatz von Rettungsgeräten und verfügt über Grundkenntnisse in Erster Hilfe. Nach dieser Schulung ist er in der Lage, einer Person im Wasser effizient zu helfen. Das Brevet 1 richtet sich an alle sicheren Schwimmer ab 15 Jahren, welche sich zum geschulten Rettungsschwimmer ausbilden lassen möchten.

Datum: **02./04./05.06.2010** Code: **MIT27**
Dauer: **3 Tage**

► Erste Hilfe - BLS-AED halbautomatischer Defibrillator Schmerz, Unfall, Bewusstlosigkeit: Herzstillstand?

Nur die Defibrillation samt richtigen Wiederbelebungsmassnahmen können das Herz wieder zum Schlagen bringen. Erfahren Sie alles rund um die halbautomatische Defibrillation, die immer häufiger in öffentlichen Betrieben zum Einsatz kommt. Dieser Kurs vermittelt Ihnen die Voraussetzungen, um eines Tages vielleicht ein Leben zu retten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT20**
Dauer: **½ Tag**

► Brandverhütung, Evakuierung und Gasgeräte

Feuer - eine permanente Bedrohung im Hotelgewerbe!

Sie lernen, die Risiken zu beurteilen, Vorbeugungsmassnahmen zu treffen und einen Evakuationsplan zu erstellen. Mit realen Test-Bränden lernen Sie die wichtigsten Handgriffe kennen! Grundlage sind die geltenden Normen der Brandverhütung.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT17**
Dauer: **½ Tag**

► Erste Hilfe und Reanimation

Drei Minuten bleiben, um zu reagieren!

Ihre Gäste und Mitarbeiter zählen in Notfällen auf Ihre Hilfe. In diesem Kurs lernen Sie, gefährliche Situationen zu erkennen und richtig zu reagieren, Alarm zu schlagen und effizient erste Hilfe (z.B. Reanimation) zu leisten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT18**
Dauer: **½ Tag**

► Fortbildungskurs B1 - CPR-BLS **NEW**

Ist Ihr Brevet 1 noch gültig?

Das Brevet 1 ist zwei Jahre gültig. Wird in dieser Zeit kein Fortbildungskurs (FK) absolviert, wird die Ausbildung sistiert. Durch den Besuch dieses Kurses kann das Brevet 1 jederzeit wieder aktiviert werden.

Datum: **05.06.2010** Code: **MIT28**
Dauer: **½ Tag**

► Fortbildungskurs - CPR-BLS **NEW**

Ist Ihr Ausweis CPR-BLS noch gültig?

Die Gültigkeit der CPR-Ausbildung beschränkt sich auf zwei Jahre. Wird in dieser Zeit kein Fortbildungskurs besucht, verfällt der Ausweis. Durch den Besuch dieses Kurses kann Ihr CPR-Ausweis jederzeit wieder aktiviert werden.

Datum: **04.06.2010** Code: **MIT29**
Dauer: **½ Tag**



Förderung von höheren Weiterbildungen

Um den Inhabern und Mitarbeitern der Walliser Restaurations- und Beherbergungsbetriebe auch höhere Bildungsgänge näher zu bringen, unterstützt der Fonds neu auch die folgenden, ausserkantonalen Weiterbildungsangebote finanziell:

► HotellerieSuisse

- NDS Hotelmanagement
- Führungsfachfrau/-mann
- reception@hotelleriesuisse
- BL Online-Marketing (Blended Learning)

► GastroSuisse

- Gastro-Unternehmerausbildung G1*
- Gastro-Unternehmerausbildung G2
- Gastro-Unternehmerausbildung G3

Weiterbildung fördern – Sinn und Ziel des Walliser Fonds für die Aus- und Weiterbildung

Das Ziel des kantonalen Fonds für die Aus- und Weiterbildung ist es, die Berufe in der Beherbergung und Bewirtung sowie die Qualität der Branche im Allgemeinen zu fördern. Die punktuellen Intensivseminare des Weiterbildungsangebotes ritzly* sollen vorwiegend dazu beitragen, die Branche betreffend Gesetzesänderungen, Qualitätsgütesiegeln und betriebswirtschaftlichen Neuerungen auf den neuesten Stand zu bringen. Das weitere Seminarangebot will mit innovativen, kreativen, konkurrenzfähigen und führungsspezifischen Seminaren sowohl Betriebsinhaber als auch deren Mitarbeiter weiterbilden, damit diese den Tourismuskanton Wallis professionell und vortrefflich repräsentieren.

Finanzielle Unterstützung

Diese Weiterbildungsprogramme werden wie folgt durch den Fonds unterstützt:

- Bevor die Kandidaten ihre Weiterbildung beginnen, müssen sie das Antragsformular beim ritzly* Sekretariat anfordern und dieses ausgefüllt mit den geforderten Beilagen vor Beginn der Weiterbildung an ritzly* zurückschicken. Der Fonds beteiligt sich mit einer Tagespauschale von maximal CHF 150.00 pro Kurstag an den Teilnahmegebühren. Dieser Anspruch entsteht, sofern die Weiterbildung mindestens 3 Tage dauert, im Gesamten mehr als CHF 500.00 kostet und im ritzly*Weiterbildungsprogramm nicht angeboten wird.
- Nach Erlangung des Zertifikats oder Diploms sendet der Kandidat eine Kopie desselben an ritzly*. Die Kommission für die Aus- und Weiterbildung entscheidet dann über die Höhe der finanziellen Unterstützung.

NEU: Ab 2010 kann nach dem Besuch des Servicemoduls des ritzly Weiterbildungsprogrammes das Zertifikat „Service und Verkauf“ von Gastrosuisse beantragt werden. Damit wird Walliser Wirten der Zugang zum G1-Diplom von Gastrosuisse erleichtert. Von den sechs Modulen, die im Rahmen des G1-Diploms geprüft werden, haben Walliser, die im Besitz einer Betriebsbewilligung sind, bereits deren vier erreicht. Es sind dies:

- Modul: Gesetz¹
- Modul: Buchhaltung¹
- Modul: Recht¹
- Modul: Service²

¹ nach Absolvierung der obligatorischen Prüfung GBB – ehemalige Wirteprüfung.

² nach dem Besuch des Service-Moduls ritzly* und Absolvierung der Prüfung im Kanton Wallis.

Interessiert?

Bei Fragen informiert Sie Isabelle Frei gerne über die verschiedenen Weiterbildungsmöglichkeiten! Rufen Sie einfach an!

Was macht Ihren guten Ruf aus? Ist es die Küche?

Es ist oft Geschmackssache, wie gut, wie viel, wie exotisch oder wie gut bürgerlich gegessen wird. ritzy* will Ihnen mit seinen Koch-Workshops Zugang zu Kochvarianten, Kochneuheiten und zu mehr Kochspass verhelfen. Sie sollen Neues lernen, aber auch degustieren und mit anderen ausprobieren! Dass Köche richtige Künstler sind beweist deren Fähigkeit, mit Nahrungsmitteln zu komponieren, mit dem Feuer zu jonglieren, mit Ästhetik zu kreieren und mit Pfannen zu musizieren! Erfahren Sie wie gut es tut, von Zeit zu Zeit über den Rand des Kochtopfs zu schauen.

► Salate für die Sommersaison **NEW**

Die gesunde Frische im Teller!

Sei es als Vorspeise, Beilage oder Hauptgang – die Salatvariationen kennen keine Grenzen. Holen Sie sich neue Ideen, tauschen Sie sich aus und lernen Sie Neues dazu. Sie behandeln gesundheitliche Aspekte, Präsentationsmöglichkeiten sowie viele Tipps zum Thema Salatbuffet.

Datum: **26.05.2010** Code: **KUS49**
Dauer: **1 Tag**

► BBQ – Grillierspass

Sommergrillade für Profis und solche, die es werden wollen!

Um saftig, lecker, zart und geschmacksintensiv Ihr Gegrilltes geniessen zu können, braucht es einige wichtige Tipps. Lernen Sie alles über die Wahl des Einkaufs, die Qualitätskontrolle und das Marinieren. Lernen Sie die „richtige“ Temperatur und den präzisen Garpunkt kennen und wie Sie ganze Fleisch- und Fischstücke am Grill zubereiten. Auch wie Gemüse und Desserts grilliert werden erfahren Sie in diesem aufschlussreichen Workshop!

Datum: **05.07.2010** Code: **KUS33**
Leukerbad Dauer: **1 Tag**

► St. Hubertus lässt Grüßen

Wild: im Herbst auf der Jagd!

Wild ist nicht gleich Wild. Dieser Kurs bietet eine Einführung in die geläufigsten Arten unserer Region. Lernen Sie alles Wissenswerte über die gerechte Lagerung und Vorbereitung des Fleisches, das korrekte Marinieren und die Zubereitung spezieller Gerichte. Der Kurs wird abgerundet durch die Vorbereitung moderner, zum Gericht passender Garnituren und Gemüse.

Datum: **20.09.2010** Code: **KUS14**
Dauer: **1 Tag**

► Fingerfood **NEW**

Apéro-Dînatoire, Cocktail-Party oder Stand-Up function?

So geläufig die vielen Apéro-Varianten, so vielfältig die „kleinen Häppchen“! Eine echte Revolution hat sich mit internationalen Köstlichkeiten und modischen Präsentationsmöglichkeiten breit gemacht. Tauchen Sie ein in die neue Welt der Amuse-bouche: vom Süppchen in Minigläsern über Sushis, Crêpes und Canapés oder Crudités, warm oder kalt.

Datum: **28.06.2010** Code: **KUS50**
Leukerbad Dauer: **1 Tag**

► Hygienisch und rationell arbeiten

Wie kann ich schnell und produktiv arbeiten ohne über Hygienevorschriften zu stolpern?

Im Kurs behandeln wir folgende Schwerpunkte: Aufteilung der Kücheneinrichtung, Planung der Arbeitsabläufe, Mise en Place. Daneben beschäftigen wir uns mit dem Abräumen, Putzen und Desinfizieren. Über Hygiene und Sauberkeit werden wir auch beim Kochen und anschließenden Degustieren weiter fachsimpeln.

Datum: **06.10.2010** Code: **KUS17**
Leukerbad Dauer: **1 Tag**

► Leichte asiatische Küche

Lieben Sie es exotisch!

Entdecken Sie den Umgang mit dem Wok. Die Gewürze und asiatischen Zutaten lernen Sie gezielt in verschiedenen Gerichtvariationen einzusetzen. Sie erhalten einen Einblick in die schnelle und gesunde „à la minute“ Zubereitung!

Datum: **13.09.2010** Code: **KUS40**
Leukerbad Dauer: **1 Tag**

Folgende Seminare können auf Anfrage organisiert werden (ab 7 Teilnehmer):

- ▶ KUS06 Menügestaltung - Wochenpläne
Speise & Menükarten
- ▶ KUS06a Einführung in die Planung
- ▶ KUS06b Wochenplanung
- ▶ KUS06d Spezialkarten
- ▶ KUS07 Küchenberechnung & Fachrechnen
- ▶ KUS08 Alle Vögel sind schon da
- ▶ KUS08c Speisekarten
- ▶ KUS09 Kalte Küche - Warme Küche
- ▶ KUS10 Aus Neptuns Reich
- ▶ KUS11 Regionalküche: Altes neu gestalten
und vermarkten
- ▶ KUS12 Saucenworkshop
- ▶ KUS15 Für eine gelungene
Festtagsüberraschung



„Service - Modul“ bedeutet so viel wie servieren – sprich dienen, verwöhnen.

Wie schön es ist bedient zu werden wissen wir sehr wohl. Wie viel Können aber dahinter steckt entdecken wir erst dann, wenn professionell, unaufdringlich und kompetent ein Zeremoniell für uns veranstaltet wird. Die ritzy* Seminare wollen die Kunst des Verwöhnens weitergeben. Mit Verwöhnen meinen wir die Achtsamkeit um des Kunden Wunsch. Ans Verwöhnen gewöhnt man sich leicht... und kommt wieder.

► Servieren für Einsteiger

Service-Modul Gastrosuisse

Einführungskurs für Anfänger und Aushilfen

In diesem Kurs erhalten Sie das Rüstzeug für ein erfolgreiches, gästeorientiertes Auftreten im Gastgewerbe. Sie lernen das richtige Servieren von Speisen und Getränken und erfahren einiges über den fachgerechten Umgang mit Porzellan und Gläsern.

Datum: **25.05.2010** Code: **KUS01**
Dauer: **1 Tag**

► Aktiver Verkauf im Restaurant

Service-Modul Gastrosuisse

Lernen Sie gekonnt Empfehlungen zu machen und den Verkauf anzukurbeln!

In diesem Kurs lernen Sie, Termine und Reservierungen aufzunehmen und einzuhalten. Themen wie Beratung und Verkauf, aktives und passives Verhalten und appetitanregendes Schildern werden Ihnen detailliert näher gebracht.

Datum: **09.06.2010** Code: **KUS26**
Dauer: **1 Tag**

► Service Schnellkurs

Service-Modul Gastrosuisse

Was Sie unbedingt über das Servieren wissen sollten!

Dieser Intensivkurs führt Sie ein in die Serviceregeln und deren praktische Anwendung. Sie lernen die Warenkenntnis, das Material, die Fachausdrücke kennen, entdecken Themen wie Hierarchie und Auftritt, Menüzusammenstellung und passende Gedecke, Mise en place und Dekoration. Verkaufsargumente, das Verhalten bei der Zubereitung vor dem Gast sowie Tipps zu Getränken und Weinen runden diesen geballten Kurs ab.

Datum: **26.05+27.05.2010** Code: **KUS34**
Dauer: **2 Tage**

► Tranchieren, filettieren & flambieren

Service-Modul Gastrosuisse

Sauber geschnitten!

Erwerben Sie das Grundwissen und verbessern Sie Ihre Technik: Das Tranchieren und Filettieren von Fleisch, Geflügel und Fisch wird Sie herausfordern! Das Flambieren diverser Desserts und Früchte runden den Kurs ab.

Datum: **02.06.2010** Code: **KUS31**
Dauer: **1 Tag**

► Cocktail & Co.

Shaken und Mixen wie Tom Cruise im Film «Cocktail»?

Sie setzen sich in diesem Kurs mit der Mise en place von Mixgetränken, dem richtigen Umgang mit Bar-Utensilien, mit Warenkunde, Kosten und Kalkulation auseinander. Sie lernen diverse Drinks, mit und ohne Alkohol, zu mixen und diese in den dazu passenden, richtig dekorierten Gläsern zu servieren.

Datum: **22.06+23.06.2010** Code: **KUS02**
Dauer: **2 Tage**

► Einführung in die Walliser Weine I

Entdecken Sie die Walliser Weine!

Wer seine Weine an den Kunden bringen will, muss etwas davon verstehen. Im Kurs lernen Sie die wichtigsten Weine, die unterschiedlichen Rebsorten und die Hauptanbaugebiete des Wallis kennen. Bestens vorbereitet können Sie Ihre Gäste bei der Weinauswahl dann fachmännisch beraten.

Datum: **28.06.2010** Code: **KUS18**
Dauer: **1 Tag**

Folgende Seminare können auf Anfrage separat organisiert werden (ab 7 Teilnehmer):

- ▶ KUS35 Tischkultur
- ▶ KUS43 Tee und Kaffee mit Genuss!
- ▶ CONN03 Der Käsekenner
- ▶ KUS23 Walliser Spezialitäten - ein Muss!
- ▶ KUS18a Einführung in die Walliser Weine II
- ▶ KUS38 Harmonie von Wein & Speise

▶ **Champagner Workshop NEW**

Bluff oder echte Qualität?

Der Champagner Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, mehr über die Produktion sowie die fachliche Degustation eines Champagners und die verschiedenen Champagner-Stile zu erfahren: Brut Sauvage, Brut, Moelleux, Millésime, Cuvée Prestige. Sie werden zehn Champagner verschiedener Stile und Qualitätsniveaus verkosten. Am Ende dieses Workshops werden Sie in der Lage sein, mit Fachwissen Champagner zu verkosten und zu beurteilen, die Etikette zu lesen und den Unterschied zwischen Marken- und Händler-Champagner zu erklären.

Datum: **10.06.2010** Code: **KUS54**
24.11.2010 Dauer: **1 Tag**



▶ **Wein und Spirituosendiplom WSET II (zweisprachig D/F)**

Weinkenner mit Diplom!

In diesem Kurs lernen Sie die Weine und Spirituosen weltweit kennen. Sie behandeln die bestimmenden Faktoren, die Traubensorten, die wichtigsten Weinregionen, die systematische Weinverkostung, die Schaumweine, Süssweine und gespritete Weine, Spirituosen und Liköre sowie vieles über die charakteristischen Eigenschaften der wichtigsten Weine weltweit. Sie beenden den Kurs mit der Prüfung der europäischen anerkannten WSET-Zertifizierung.

Datum: **21.+28.09+05.10.2010** Code: **KUS47**
Dauer: **3 Tage**

▶ **Diplomierter Wein- & Spirituosenkenner – Europaweit!**

Das WSET® Niveau 2 Zertifikat Mittelstufe Wein und Spirituosen

Dieser Kurs richtet sich an alle Fachpersonen, die im Hotel- und Gastgewerbe sowie im Handel tätig sind und ihr Grundwissen in Wein und Spirituosen vertiefen möchten. Diese Weiterbildung ist eine gute Voraussetzung für all jene, auch Amateure, die sich ein fundiertes, professionelles Wissen auf diesem Gebiet aneignen möchten. Nach diesem 3-tägigen Kurs wird eine Prüfung (50 Multiple-Choice Fragen) abgelegt, um die Qualifikation WSET® Niveau 2, Zertifikat Mittelstufe Wein und Spirituosen zu erlangen.

Was genau ist die Visitenkarte Ihres Betriebes? Ist es die saubere Toilette, das gepflegte Hotelbett oder das kunstvolle Blumenarrangement?

Wie dem auch immer sei – Ihr Betrieb sollte sauber, gepflegt und frisch sein. Dass sauber ≠ sauber ist, lernen Sie in den ritzy* Seminaren. Diese trotzen dem „aussen flott und innen flop“-Syndrom mit vielen Tipps und Tricks, die jeder Hausfrau zu denken geben!

► Houskeeping: wenn die Gouvernante fehlt...

Boosten Sie Ihren Etagenbereich!



Dieser Kurs erlaubt Ihnen einen guten Einblick in die Organisation und Planung im Etagenbereich und die optimale Zusammenarbeit mit der Rezeption. Sie erarbeiten Grundkenntnisse, Verhaltensregeln und Vorbereitungsstipps, damit Ihre Etage funktioniert und die Zimmer glänzen.

Datum: **07.05.2010** Code: **KUS44**
12.11.2010 Dauer: **1 Tag**

► Reinigung im Gästezimmer **NEW**

Damit der Gast sich wohl fühlt!

Die Sauberkeit der Gästezimmer ist nach diesem Kurs schon viel besser organisiert! Erlernen Sie die unabdingbare Mise-en-place bevor Sie sich in die Arbeit stürzen. Erkennen Sie die Arbeitsabläufe einer „restant“- oder „depart“-Reinigung, wie und wann Grundreinigungen durchgeführt werden und wie Sie mit Hilfsmitteln und Checklisten arbeiten können.

Datum: **03.05.2010**  Code: **KUS52**
19.11.2010  Dauer: **½ Tag**

► Die optimale Lingerie

Heute schon gewaschen?

Dieser Kurs führt Sie in die Grundkenntnisse ein, die es in der Lingerie zu beachten gilt: Waschmaschinen, Waschprogramme, Waschmittel, Arbeitsabläufe der Wäschepflege und was vermieden werden kann, um Wäscheverschleiss zu verhindern.

Datum: **18.05.2010** Code: **KUS45**
05.11.2010 Dauer: **1 Tag**

► Reinigung im Servicebereich **NEW**

Frisch, sauber, auf Glanz poliert!

Lassen Sie sich einführen in die professionelle Reinigung im Buffet- und Barbereich Ihres Restaurants! Das Lebensmittelgesetz hat seine Anforderungen, Sie Ihren Wunsch nach Sauberkeit: Lernen Sie Putzpläne erstellen und Reinigungsmaßnahmen einführen, umsetzen und kontrollieren!

Datum: **06.05.2010**  Code: **KUS51**
19.11.2010  Dauer: **½ Tag**

► Atelier d'expression & création florale

Art in Französisch!

Dieser praktische Kurs lehrt Sie Ihre eigenen Blumenarrangements zu kreieren. Westliche, zeitgenössische und saisonale Einflüsse ergeben eine Vielfalt von neuen Dekorationen. Die berühmte japanische Ikebana-Blumenkunst erfahren Sie mit der diplomierten, französisch sprechenden Kursleiterin und profitieren gleichzeitig von der frischen Französisch-Auffrischung!

► Frühling / Sommer

Kleine Inszenierungen unter Glas-Glocken.

Datum: **20.05.2010** Code: **KUS25**
Dauer: **1 Tag**

► Herbst / Winter

Kreative „Zopf“-Techniken mit Pflanzen.

Datum: **19.11.2010** Code: **KUS25**
Dauer: **1 Tag**

► Deko & Co. **NEW**

Räume kreativ einrichten und dekorieren

Lassen Sie sich inspirieren...Tipps, Tricks, Trends. Wir geben unseren Räumen ein neues Gesicht. Durch gezieltes Einsetzen von Dekorationsobjekten, Farbe und Licht lassen sich Räume stimmungsvoll verändern. Schaffen Sie neues Ambiente für Sie und Ihre Gäste.

Datum: **25.05.2010** Code: **KUS53**
16.11.2010 Dauer: **1 Tag**

1. Semester	2. Semester	Code	Kurs
15.04		KOM35	Look für die Dame
16.04		KOM48	Ihr Image und Ihre Garderobe im Einklang?
03.05	19.11	KUS52	Reinigung im Gästezimmer
03-05.05	25-27.10	MAN24	Das 1x1 erfolgreicher Betriebsführung
06.05	18.11	MIT24	GastroTime - Die Zeiterfassung
06.05	19.11	KUS51	Reinigung im Servicebereich
07.05	12.11	KUS44	Housekeeping
11.05	07.10	ADM11	Word 2007 1
18.05	05.11	KUS45	Die optimale Lingerie
20.05	19.11	KUS25	Atelier d'expression & création florale
25.05		KUS01	Servieren für Einsteiger
25.05	16.11	KUS53	Deko & Co
26.05		KUS49	Salate für die Sommersaison
26-27.05		KUS34	Service Schnellkurs
27.05	14.10	ADM01	Excel 2007 1
01.06		MKTG18	Ideen-Inputs mit Kobjoll
02.06		KUS41	Tranchieren, filettieren & flambieren
02/04/05.06		MIT27	Grundkurs - Rettungsschwimmen - Brevet 1
04-05.06	15-16.10	MAN09	Digitale Photographie
04.06		MIT29	Fortbildungskurs CPR-BLS
05.06		MIT28	Fortbildungskurs B1 - CPR-BLS
07.06	06.09	MAN17	Der Hotelier organisiert einen Event
08.06	29.11	MAN26	Ökologisch & wirtschaftlich!
09.06		KUS26	Aktiver Verkauf im Restaurant
10.06	24.11	KUS54	Champagner Workshop
14.06		MIT25	Arbeitszeugnisse - wahr, klar und fair
15.06		KOM49	Animation!
15-16.06	06-07.12	MIT22	Führungskompetenz
18+23.06	23+28.09	MAN25	Konsequente Positionierung bringt Erfolg
21.06	08.11	ADM16	Fidelio-Kurs 1
21.06		ADM12	Word 2007 2
22.06	23.11	KOM05	Gesprächsführung in Konflikten
22-23.06		KUS02	Cocktail & Co
23.06		ADM05	Excel 2007 2
23.06	24.11	MIT01	Richtig Delegieren muss gelernt sein
28.06		ADM21	Effektive Suche im Internet
28.06		KUS18	Einführung in die Walliser Weine I
28.06		KUS50	Fingerfood

1. Semester	2. Semester	Code	Kurs
29.06	17.11	KOM50	Work-Life Balance als Burn-out-Prophylaxe
30.06	10.11	KOM42	Aufbau von Kundenbeziehung- und bindung
30.06+01.07	02+03.12	MIT26	Coaching im Führungsbereich
01.07	09.11	KOM41	Sind Ihre Gäste zufrieden oder begeistert?
02.07	08.12	MIT21	Neue Ziele durch: Kontrolle, Lob, Kritik, Tadel
05.07		KUS33	BBQ: Grillierspass
05.07		KOM32	GAST-Modell
05.07	22.12	KOM46	Reklamation als Chance
06.07		MKTG15	Internet-Portale = klar mehr Gäste!
06.07		MKTG13	Internet-Wissensmanagement
06.07	21.12	KOM38	Sell the room - not the rate!
07.07		MIT09	Teamführung
07.07	20.12	KOM22	Der heisse Draht
08.07		KUS46	Service der verkauf
08.07		MKTG16	Website - Check
08.07		MKTG17	WEB 2.0
09.07		KOM45	Innovation & Kreativität
	07.09	MAN18	Hotelier sucht Sponsor
	13.09	KUS40	Leichte asiatische Küche
	20.09	KUS14	St. Hubertus lässt Grüssen
	20.09	MIT10	Arbeitssicherheit
	21+28.09+05.11	KUS47	Wein- und Spirituosen diplom WSET II
	23.09	MKTG05	PowerPoint 1
	24.09	KOM16	Feng-Shui
	30.09	ADM17	PowerPoint 2
	06.10	KUS17	Hygienisch und rationell arbeiten
	08.10	ADM04	Reservierungsmanagement
	23.10	ADM18	E-Mail Verwaltung über Internet
	03.11	MAN16	Quality Coach 1
	13.11	MIT15	Lohnabrechnung: Mutterschaft und Militär
	13.11	MIT16	Lohnabrechnung: Spezialfälle
	16.11	MAN19	Zeitmanagement
	07.12	ADM20	Erstellen Sie Ihre Menükarten
	14.12	ADM19	Erstellen Sie Ihre Visitenkarten
	21.12	ADM22	Photoshop Elements

Ihre Koordinaten

Firma _____

Kategorie Hotel Restaurant

Camping Andere

Stellung _____

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ Ort _____

Tel. _____

Natel _____

E-mail _____

Anmeldeformular

Ich melde mich zu folgenden Seminaren¹⁾ an/

CODE	Datum	Kurstitel
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

¹⁾ Ab 7 Teilnehmer/innen wird der Kurs per E-Mail bestätigt

weitere Daten für 2010 finden Sie auf www.ritzyinfo.ch

per E-mail	: info@ritzyinfo.ch
per Fax	: +41 27 606 90 51
per Post	: ritzy* Weiterbildung TechnoArk 3, 3960 Siders

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung via Mail, Fax oder Post.
Bitte mit Kugelschreiber in Druckschrift ausfüllen.