

## **Erlebniskochen im Marieneck: „Stil und Tischkultur“**

### ***Grundregeln des guten Benehmens anhand eines gehobenen Menüs***

Gute Umgangsformen, selbstbewusstes Auftreten sowie stilvolles Verhalten bei Tisch sind wichtige Voraussetzungen, um privat und beruflich Erfolg zu haben. Da gerade Tischmanieren unübersehbare Verhaltensformen sind, werden sie häufig als Maßstab für höfliches und stilvolles Verhalten schlechthin genommen.

Das Abendseminar „Stil und Tischkultur“ gibt Ihnen einen umfassenden Einblick in die zeitgemäßen Umgangsformen und vermittelt das Wissen, das Sie bei Geschäftsessen und gesellschaftlichen Anlässen souverän auftreten lässt. Das Rahmenprogramm bildet ein gehobenes Menü in stilvollem Ambiente.

Nach dem Motto „learning by doing“ wird nicht nur professionelle Wissensvermittlung mit Stil und Kompetenz garantiert, sondern auch Lernen & Erleben mit Genuss kombiniert.

### **„Seminar Menü“**

#### **Zeitgemäße Umgangsformen und Tischkultur**

*- warum sie gerade heute wieder so wichtig sind -*

#### **Der Sektempfang**

*- stilvolle Begrüßung von Gästen -*

#### **Der erste Eindruck**

*- wie wirke ich auf andere? -*

#### **Händedruck, Blickkontakt und Lächeln**

*- was ist angemessen? -*

#### **Zeitgemäßes Vorstellen und Bekanntmachen**

*- berufliche Hierarchien und ihre Tücken -*

#### **Signale der Körpersprache**

*- wie wichtig nonverbale Signale sind -*

.....

**Umgang mit Messer, Gabel und Löffel anhand eines gehobenen Menüs**  
*- die korrekte Handhabung -*

**Stilvolles Verhalten bei Tisch**  
*- was ist noch zeitgemäß? -*

**Tabus bei Tisch**  
*- was ich unbedingt vermeiden sollte -*

**Gast- und Gastgeberrolle**  
*- wer hat welche Aufgaben? -*

**Die Tischdame – der Tischherr**  
*- wer kümmert sich um wen? -*

**Der Restaurantbesuch**  
*- wer geht vor? -*

**Die Rechnung**  
*- stilvolle Bezahlung und Trinkgeld -*

**Die Verabschiedung**  
*- auch der letzte Eindruck zählt -*

.....

**Referentin: Anke Willberg**



Inhaberin Agentur für zeitgemäße Umgangsformen

Anmeldungen unter:  
[www.erlebniskochen.de](http://www.erlebniskochen.de)  
oder Tel: 0221-58919396  
Erlebniskochen, Marienstr. 1c, 50825