

Business-Knigge

- Datum:** **Freitag, 21. September**
- Ort:** **Hotel Radisson SAS, Luzern******
Raum Pulver
- Zeit:** **18.00 - ca. 21.00 Uhr**
anschl. gemütliches Beisammensein
- Kosten:** **CHF 55.00**
Inkl. Fachreferat, Vorspeise, Hauptgang und Dessert, ohne Getränke
- Thema:** **Tischkultur**
Die zweite Veranstaltung unter dem Oberbegriff Business-Knigge nimmt sich dem Thema der Tischkultur im Business an. An der Veranstaltung werden folgende Themen besprochen:
- Offizielle Einladungen, Begrüssung und Sitzordnung
 - Wie halte ich eine Tischrede?
 - Service und Besteckfolge, welches Glas wozu?
 - Der Besuch im Restaurant, Bezahlung und Trinkgeld
 - Tischkultur in der Praxis
 - Weinregeln
- Ablauf**
- Begrüssung und erster Referatsteil
 - Vorspeisenbuffet mit Tomatensalat, Mozzarellini und Cherrytomaten am Spiess, Mini Crust mit Schinken und Champignons, Oliven
 - Zweiter Referatsteil
 - Als Hauptgang wird entweder eine Forelle Blau (mit Salzkartoffeln und Blattspinat) oder aber Spaghetti al Vodka (Lughanige) serviert
 - Dritter Referatsteil
 - Dessertbuffet mit Früchten, Panna Cotta und Tiramisu Schnitten
- Referent:** **Tobias von Känel**
Typ Akademie Schweiz, Unterägeri, www.typakademie.ch
- Hintergrund:** **A-FHZ**
Die Veranstaltung wird in Zusammenarbeit mit unserer Schwestergesellschaft A-FHZ durchgeführt.
- Anmeldung:** **Bis am Mittwoch, 7. September über www.alumnihsw.ch**
Achtung: Teilnehmerzahl ist auf insgesamt maximal 50 Personen beschränkt! Auf Anmeldung unbedingt die Menüwahl angeben. Es sind max. 25 Portionen der Forelle Blau möglich. Nach Eingang der Anmeldung wird eine Rechnung versandt.
- Organisation:** **Thomas Fosco**
info@alumnihsw.ch, 041 228 42 35

