

LEHRLINGSAKADEMIE

RESTAURANTFACHMANN / -FRAU



Salzburg M2/2. Lehrjahr: 76068024

15.- 17. Mai 2025, Do - Sa von 9.00-17.00 Uhr

| | | | |
|---|---|--|--------|
| 15.05.2025 09.00-17.00 Uhr A412 | WEINLAND ÖSTERREICH UND ÖSTERREICHISCHE WEINE – VIRTUELLE WEINREISE ZU ÖSTERREICHISCHEN WINZERN Österreich und seine Weinvielfalt – ein einzigartiges Erlebnis. Die wichtigsten Weinbaugebiete und Rebsorten. Harmonie von Speisen und Wein. Dazu ein virtueller Rundgang mit und zu Österreichs Winzern aus Niederösterreich, Burgenland und der Steiermark. | DS Johannes Einzenberger Wein 4 Senses e.U., St. Gilgen Leiter der Lehrlingsakademie | 8 LE |
| 16.05.2025 9.00-16.00 Uhr BIERkulturHAUS Obertrum | EXKURSION – BRAUEREI BIERkulturHAUS, Obertrum Rundgang durch das Bierkulturhaus anschließend Workshop mit dem Thema Bierherstellung; Craftbier am Beispiel hopfenbetonter Bierstile; Rolle des Hopfens, Verfahren des „Hopfenstopfens“, Bedeutung des Glases für die Aromawahrnehmung, typische Bierstile, im Anschluss Verkostung. Gemeinsame Verkostung von Vintage-Bieren im Jahrgangs Bierkeller. Anschließend Führung in der Trumer Brauerei. Braumeister Axel Kisbye präsentiert Interessantes zum Brauprozess und den Rohstoffen. | Braumeister Axel Kisbye BIERkulturHAUS | 8 LE |
| 17.05.2025 09.00-16:30 Uhr A412 | COCKTAILS & MORE - BARTENDING FREE FLOW Longdrinks, Cocktailrezepte Coole Drinks für heiße Sommer mit Barmeister und Sommelier Miki Todorovic. | Miki Todorovic Miki's Tastery, Salzburg | 7,5 LE |
| 16.30-17:00 Uhr A412 | ZEUGNISVERLEIHUNG | | 0,5 LE |

A412 = Lehrrestaurant/WIFI-Gastronomiezentrums

LEHRLINGSAKADEMIE Restaurantfachmann/-frau

Zell am See M1/1.-2. Lehrjahr: 03.-05. Juni 2025



| | | | |
|-------------------------------|---|---|------------------------------|
| Dienstag, 9.00-17.00 Uhr | Was ist Service? Serviceinflation oder Servicewüste Mache dass was du kannst, mit dem was du hast, da wo du bist Astronaut oder lieber Regionaut? Aufreten/Selbstvertrauen - Empathie (Konzentration, Wahrnehmung, Kreativität, Mut) | Daniel Stoffl Victoria Breitfuß | 4 LE 4 LE |
| Mittwoch, 9.00-17.00 Uhr | Wie kommen eigentlich die Löcher in den Käse? Kulinarik: Getränke - Speisen Zusammenspiel von Service & Küche mit Sterne & 4 Haubenkoch Stefan Birnbacher Exkursion - Kraftwerk oder ähnlicher Betrieb | Victoria Breitfuß Stefan Birnbacher | 4 LE 4 LE |
| Donnerstag, 9.00-16.30 Uhr | Barbasics Einführung in den Barbereich Selfservice in der Gastro und warum schlägt Einzigartigkeit die Perfektion Zugehörigkeit in der Firma - In dir muss brennen, was du in anderen entzünden willst | Tom Fix Victoria Breitfuß Daniel Stoffl | 4 LE 2 LE 2 LE |
| 16:30-17:00 Uhr | ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG | Daniel Stoffl | |