

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-Gastronomiezentrum

LEHRLINGSAKADEMIE Restaurantfachmann/-frau

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



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