

# LEHRLINGSAKADEMIE RESTAURANTFACHMANN/-FRAU



Salzburg M1/1. Lehrjahr:

15.-17. Dezember 2021, jeweils von 9.00-17.00 Uhr

15.12.2021 09.00-17.00 Uhr	<b>EINTAUCHEN IN DIE WELT DES KÄSES - KÄSEPRAXIS</b> Käsesorten & Charakteristiken, Schneidetechnik, Anrichten Käseteller; Käse Veredeln Käseservice, Käse & Beigaben, Käse & Getränke (Fruchtsaft, Craft Beer & Wein)	DS Johannes Einzenberger Wein 4 Senses e.U., St. Gilgen	8
16.12.2021 09.00-17.00 Uhr	<b>COCKTAILS &amp; MORE - BARTENDING FREE FLOW</b> Alkoholfreie Cocktails, Longdrinks, klassische Cocktailrezepte neu interpretiert mit Bar-Staatsmeister und Vize-Weltmeister Stefan Haneder.	Stefan Haneder BAR Staats- und Vizeweltmeister	8
17.12.2021 09.00-12.00 Uhr	<b>APERITIF - KLASSIKER UND NEUE TREND-APERITIFS</b> Der Aperitif ist stets der Auftakt zu einem gelungenen Menü. Was soll ein Aperitif bewirken und welche Vorteile ergeben sich durch einen Aperitif für Gast und Gastronom? Im Trend sind alkoholärmere und alkoholfreie Varianten sowie regionale Spezialitäten.	DS Johannes Einzenberger Wein 4 Senses e.U., St. Gilgen Leiter der Lehrlingsakademie	3,5
12.30-16.30 Uhr	<b>KOMMUNIKATION UND VERKAUF IN DER GASTRONOMIE - FREUNDLICH - CHARMANT UND AUTHENTISCH</b> Moderne Kommunikation unter dem Motto: Freundlich, charmant und authentisch!	Elisabeth Brenner, Brennwerk Trainerin und Coach	4,0
16.30-17.00 Uhr	<b>ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG</b>	DS & DKS Johannes Einzenberger	0,5