

LEHRLINGSAKADEMIE RESTAURANTFACHMANN / -FRAU



TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG



Salzburg M1/1. Lehrjahr:

26.-28. April 2023, jeweils von 9.00-17.00 Uhr

<p>Mittwoch 26.04.2023 09.00-17.00 Uhr A405</p>	<p>EINTAUCHEN IN DIE WELT DES KÄSES - KÄSEPRAXIS Käsesorten & Charakteristiken, Schneidetechnik, Anrichten Käseteller; Käse Veredeln Käseservice, Käse & Beigaben, Käse & Getränke (Fruchtsaft, Craft Beer & Wein)</p>	<p>DS Johannes Einzenberger Wein 4 Senses e.U., St. Gilgen</p>	<p>8,0</p>
<p>Donnerstag 27.04.2023 9.00-12.30 Uhr A403</p>	<p>KOMMUNIKATION UND VERKAUF IN DER GASTRONOMIE - FREUNDLICH - CHARMANT UND AUTHENTISCH Moderne Kommunikation unter dem Motto: Freundlich, charmant und authentisch!</p>	<p>Elisabeth Brenner Brennwerk Trainerin und Coach</p>	<p>4,0</p>
<p>Donnerstag 27.04.2023 13.30-17.00 Uhr A403 Seminarraum</p>	<p>ALKOHOLFREIE UND ALKOHOLARME DRNKS IN DER GASTRO VOM APERITIF - ZUM SPEISENBEGLEITER, KLASSIKER UND NEUE TRENDS Alkoholfreie Getränke nehmen stark an Bedeutung bei unseren Gästen zu. Vom Aperitif bis zum idealen Speisengeleiter können sie praktisch überall perfekt eingesetzt werden. Das Angebot der Produzenten an AF-Drinks hat sich in den letzten Jahren vervielfacht. Aber auch Hausgemachtes wird immer beliebter. Und auch das Publikum wünscht sich heute mehr denn je passende spannende und auch kreative Angebote. Hier gilt es vom Service der gesteigerten Nachfrage Rechnung zu tragen. Im Trend sind auch alkoholärmere Varianten sowie regionale Spezialitäten.</p>	<p>DS Julian Scharfetter Weitmoser Schlossalm</p>	<p>4,0</p>
<p>Freitag 28.04.2023 09.00-16.40 Uhr A403</p>	<p>COCKTAILS & MORE - BARTENDING FREE FLOW Alkoholfreie Cocktails, Longdrinks, klassische Cocktailrezepte neu interpretiert mit Bar-Staatsmeister und Vize-Weltmeister Stefan Haneder.</p>	<p>Stefan Haneder BAR Staats- und Vizeweltmeister</p>	<p>7,5</p>
<p>16.40-17.00 Uhr</p>	<p>ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG</p>	<p>DS & DKS Johannes Einzenberger</p>	<p>0,5</p>