

LEHRLINGSAKADEMIE RESTAURANTFACHMANN / -FRAU



TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG



Salzburg M2/2. Lehrjahr:

02.- 04. Dezember 2024, Mo- Mi von 9.00-17.00 Uhr

<p>Montag 02.12.2024 09.00-17.00 Uhr A407</p>	<p>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.</p>	<p>DS Johannes Einzenberger Wein 4 Senses e.U., St. Gilgen Leiter der Lehrlingsakademie</p>	<p>8 LE</p>
<p>Dienstag 03.12.2024 9.00-17.00 Uhr A407 / BAR</p>	<p>COCKTAILS & MORE - BARTENDING FREE FLOW Longdrinks, Cocktailrezepte Coole Drinks für heiße Sommer - und kalte Winter mit Bar-Staatsmeister und Vize-Weltmeister Stefan Haneder.</p>	<p>Stefan Haneder BAR Staats- und Vizeweltmeister</p>	<p>8 LE</p>
<p>Mittwoch 04.12.2024 09.00-16:30 Uhr Exkursion</p>	<p>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. Der Schulungstag wird als Modul A1 der Diplom Biersommelier Ausbildung anerkannt. Braumeister Jens Luckart präsentiert Interessantes zum Brauprozess und den Rohstoffen.</p>	<p>Braumeister Jens Luckart BIERkulturHAUS</p>	<p>7,5 LE</p>
<p>16.30-17:00 Uhr Exkursion</p>	<p>ABSCHLUSSPRÜFUNG</p>		<p>0,5 LE</p>

A407 = Vinothek/Gastronomiezentrum