

Programm Modul 2 der Lehrlingsakademie

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

Lehrjahr 2 | 7. - 10. Mai 2024



TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG



Dienstag, 07.05.2024

09:00 - 16:00 Uhr Österreichische und internationale Edelbrände

Österreichs Edelbrände genießen allerhöchstes Image. Die Vielfalt ist schier unendlich. Wie sie verarbeitet und erzeugt werden ist für die Qualität von großer Bedeutung. In der Gastronomie ist daher von den Servicekräften große Kompetenz beim Verkauf gefragt. Das Seminar beinhaltet Themen wie alkoholische Aspekte, Edelbrand und Speisen, Edelbrand in der Bar und vermittelt einen Überblick über die wichtigsten internationalen Klassiker.

DS Johannes Einzenberger

Wein 4 Senses e.U. aus St. Gilgen

Mittwoch, 08.05.2024

09:00 - 17:00 Uhr WEINLAND ÖSTERREICH UND ÖSTERREICHISCHE WEINE

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. aus St. Gilgen

Donnerstag, 09.05.2024

BIERkulturHAUS Obertrum

09:00 - 16.45 Uhr EXKURSION - BRAUEREI BIERKULTURHAUS IN 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. Gemeinsame Verkostung von Vintage-Bieren im Jahrgangs Bierkeller. Braumeister Jens Luckart präsentiert Interessantes zum Brauprozess und zu den Rohstoffen. Der Schulungstag wird als Modul AI der Diplom Biersommelier Ausbildung anerkannt.

Braumeister Jens Luckart

BIERkulturHAUS

16:45 - 17:00 Uhr ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG

DS Johannes Einzenberger

Wein 4 Senses e.U. aus St. Gilgen