

LEHRLINGSAKADEMIE RESTAURANTFACHMANN / -FRAU



TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG



Salzburg M2/2. Lehrjahr:

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

<p>13.12.2021 09.00-17.00 Uhr</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</p>
<p>14.12.2021 9.00-17.00 Uhr</p>	<p>BIER - EIN KULTGETRÄNK HAT SICH NEU POSITIONIERT Bierherstellung; Craftbier am Beispiel hopfenbetonter Bierstile; Rolle des Hopfens, Verfahren des „Hopfenstopfens“, Bedeutung des Glases für die Aromawahrnehmung, typische Bierstile, im Anschluss gemeinsame Verkostung von Bierstilen wie beispielweise Craft Biere, Vintage-Biere et.</p>	<p>Dipl. Biersommelier Franz Langmaier Gebietsleiter Trinkwerk</p>	<p>8</p>
<p>15.12.2021 09.00-16.30 Uhr</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>7,5</p>
<p>16.30-17.00 Uhr</p>	<p>ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG</p>	<p>DS & DKS Johannes Einzenberger</p>	<p>0,5</p>