

Programm Modul I der Lehrlingsakademie

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

Lehrjahr I | 17. - 19. April 2024



TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG



Mittwoch, 17.04.2024 - Drinks

09:00 - 17:00 Uhr **COCKTAILS & MORE - BARTENDING FREE FLOW**

Alkoholfreie Cocktails, Longdrinks, klassische Cocktailrezepte neu interpretiert mit Barmeister und Sommelier Miki Todorovic.

Miki Todorovic

Miki's Tastery aus Salzburg

Donnerstag, 18.04.2024 - Cheeeeese!

09:00 - 17:00 Uhr **EINTAUCHEN IN DIE WELT DES KÄSES - KÄSEPRAXIS**

Käsesorten & Charakteristiken, Schneidetechnik, Anrichten Käseteller; Käse Veredeln Käseservice, Käse & Beigaben, Käse & Getränke (Fruchtsaft, Craft Beer & Wein) ...

DS Johannes Einzenberger

Wein 4 Senses e.U. aus St. Gilgen

Freitag, 19.04.2024 - Communication

09:00 - 12:30 Uhr **KOMMUNIKATION UND VERKAUF IN DER GASTRONOMIE**

Moderne Kommunikation unter dem Motto: Freundlich, charmant und authentisch!

Regina Nussbaumer, MAS

WKS Referentin, Trainerin & Ausbilderprüferin

13:30 - 16:30 Uhr **ALKOHOLFREIE UND ALKOHOLARME DRINKS IN DER GASTRONOMIE**

Vom Aperitiv - zum Speisenbegleiter; Klassiker und neue Trends.

Alkoholfreie Getränke nehmen stark an Bedeutung bei unseren Gästen zu. Vom Aperitif bis zum idealen Speisengleiter 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

DS Johannes Einzenberger

Wein 4 Senses e.U. aus St. Gilgen

16:40 - 17:00 Uhr **ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG**