



RESTAURANTFACHMANN/-FRAU - MODUL I FÜR LEHRLINGE IM I. LEHRJAHR

Zu den Besten gehören?
Zusatzqualifikation mit Abschluss - Fokus
auf Spaß an fachlicher Weiterbildung mit
Stars aus der Branche - coole Atmosphäre.
Schwerpunkte: Cocktails, Käse

MÄRZ 2019

TAG 01 COCKTAILS & MORE – BARTENDING FREE FLOW

Longdrinks, Cocktailrezepte, Coole Drinks für heiße Sommer – und kalte Winter mit Bar-Staatsmeister und Vize-Weltmeister [Stefan Haneder](#).

Wann: 08. März 2018
Wo: WIFI Salzburg
Leitung: [Stefan Haneder](#)

TAG 02 NEU IM UNTERNEHMEN & EINTAUCHEN IN DIE WELT DES KÄSES

EINTAUCHEN IN DIE WELT DES KÄSES - KÄSEPRAXIS
Käsesorten & Charakteristiken, Schneidetechnik, Anrichten eines Käsetellers, Käseservice, Käse & Beigaben, Käse & Getränke (Fruchtsaft, Craft Beer & Wein) - mit [DKS Johannes Einzenberger](#).

NEU IM UNTERNEHMEN – So gelingt ein erfolgreicher Start!
Authentizität als Wunderwaffe richtig eingesetzt – mit [Marie Therese Heep](#).

Wann: 21. März 2019
Wo: WIFI Salzburg
Leitung: [DKS J. Einzenberger](#)
[Marie Therese Heep](#)

TAG 03 EXKURSIONEN PRÜFUNG UND KURSABSCHLUSS

BESUCH DER KÄSEREI DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN FACHSCHULE WINKLHOF IN OBERALM
Käseherstellung und Produktion eines selbst hergestellten Käses mit Verkostung und fachlicher Führung.
mit [DKS Johannes Einzenberger](#).

SPORER SPIRITUOSEN-, LIKÖR- & PUNSCH-MANUFAKTUR
Führung durch die Manufaktur mit professionellem Input von [DS Michael Sporer](#).

BETRIEBSBESUCH IN DER WELT DES HANGAR 7
Besichtigung und Führung des Hangar 7, Besichtigung und Führung durch die Gastronomie im Hangar 7 mit Gespräch und Diskussionsrunde mit dem Restaurantleiter.

Der letzte Modultag schließt mit der Abschlussprüfung und anschließender Zeugnisverleihung ab.

Wann: 22. März 2019
Wo: Oberalm und Salzburg
Leitung: [DKS J. Einzenberger](#)
[DS Michael Sporer](#)

DIE VORTRAGENDEN



Marie Therese Heep
Future Trainer Coach
Hospitality



DKS Johannes Einzenberger
wein4senses -
Ausbildungsleiter



DS Michael Sporer
Diplomsommelier
Fa. Sporer, Likör- und
Punschmanufaktur



Stefan Haneder
Mehrfacher
Staatsmeister
Accanto Bar,
St. Oswald bei Freistadt

ANMELDUNG

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU MODUL I

Ich melde hiermit folgende Lehrlinge an:

Name

Name

Betrieb

Tel.

Mail

Datum, Unterschrift

Anmeldung per Mail an
office@tourismus-akademie.at

KOSTEN

950,- zzgl. MWSt. pro Lehrling für alle 3 Tage

FÖRDERUNG FÜR DEN BETRIEB:

Zusatzausbildungen über das Berufsbild hinaus werden im Ausmaß von 75 % der Kosten bis zu einer Gesamthöhe von 2.000,- pro Lehrling über die gesamte Ausbildungsperiode gefördert.

Wir unterstützen Sie bei der Abwicklung!

WANN UND WO?

jeweils von 09:00 - 17:00 Uhr

WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg

ANMELDUNG

Tourismus Akademie Salzburg
Julius-Raab-Platz I
5027 Salzburg

Tel.: + 43 6412 43 43 oder 06462 34 73

Fax: + 43 6462 28 47

office@tourismus-akademie.at



Regina Nussbaumer, MAS
Geschäftsführung



Christina Juric
Sekretariat



TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG