

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU - MODUL 2 FÜR LEHRLINGE IM 2. LEHRJAHR

MÄRZ 2019

Zu den Besten gehören?
Zusatzqualifikation mit Abschluss - Fokus
auf Spaß an fachlicher Weiterbildung mit
Stars aus der Branche – coole Atmosphäre.

Schwerpunkte: Wein, Bier, Kaffee, Kommunikation

TAG 01 KOMMUNIKATION UND VERKAUF IN DER GASTRONOMIE SPEISEN & WEIN

SPEISEN & WEIN

Wenn Weine und Speisen aufeinandertreffen, entsteht eine komplexe Mischung von Aromen und Komponenten, die sowohl den Geschmack des Weines als auch den der Speisen grundlegend verändern können.

DS Reinhard Hager

KOMMUNIKATION UND VERKAUF IN DER GASTRONOMIE

Elisabeth Brenner vermittelt moderne Kommunikation unter dem Motto: Freundlich, charmant und authentisch!

Wann: 13. März 2019

Wo: WIFI Salzburg

Leitung: DS Reinhard Hager
Elisabeth Brenner

TAG 02 EXCURSION – 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.

Braumeister Jens Luckart präsentiert Biere, Interessantes zum Brauprozess und zu den Rohstoffen.

Der Schultag wird als Modul A1 der Diplom-Biersommelier-Ausbildung anerkannt.

Wann: 20. März 2019

Wo: WIFI Salzburg

Leitung: Braumeister Jens Luckart
DKS J. Einzenberger

TAG 03 BARISTA AUSBILDUNG MIT LATTE ART PRÜFUNG UND KURSABSCHLUSS

BARISTA-AUSBILDUNG MIT LATTE ART

Kaffeezubereitung in Perfektion in der Scuola di Barista bei Segafredo in Hallwang - mit Florian Goldegg.

Der letzte Modultag schließt mit der Abschlussprüfung und anschließender Zeugnisverleihung und der Vergabe der Zertifikate der BARISTA-Ausbildung mit Latte Art ab.

Wann: 28. März 2019

Wo: Hallwang

Leitung: DKS J. Einzenberger
Florian Goldegg

DIE VORTRAGENDEN



Jens Luckart
Braumeister
Vortragender an FH,
Universität, ÖGI und der
Diplom-Biersommelier-
Ausbildung;
Kreativbauer



**DKS Johannes
Einzenberger**
wein4senses -
Ausbildungsleiter



Florian Goldegg
Leitung
Barista-Ausbildung
Firma Segafredo Zanetti



**Elisabeth
Brenner**
Brennwerk,
Trainerin und
Coach



DS Reinhard Hager
Diplom-Sommelier
Wein Wolf, Salzburg

ANMELDUNG

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

MODUL 2

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 1
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