

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen in gastronomischen Einrichtungen

max. 6 TN

Inhalte:

- Getränke zubereiten, präsentieren und servieren
- Misch- und Mixgetränke (Longdrinks, Cocktails, Bowlen, alkoholische Heißgetränke)
- Arbeitsmittel, Zutaten, Zubereitungsarten, Schankgefäße
- Schankgefäße fachgerecht auswählen
- Materialmengen berechnen
- Ausschankverluste berechnen
- Berechnungen für Rezepturen und Maßeinheiten
- Präsentation und Service von Weinen und Schaumweinen
- Zubereitung von Speisen am Tisch des Gastes
- Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes , insbesondere Flambieren, Tranchieren und Filetieren)
- Internationale Arten des Servierens (Tellerservice, Servieren von der Platte, Servieren vom Beistelltisch)
- Mise en place für die Herstellung planen
- Arbeitsabläufe für die Herstellung planen
- Materialmenge berechnen

Dauer

80 U.-Stunden

Seminarnummer

GC-06

Kosten

Auf Anfrage

Termine

auf Anfrage

Abschluss

QCW-Zertifikat

Ansprechpartner

Herr Stephan Riedel

☎ 03364-37-2640



gastro.management@qcw.de