

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen in gastronomischen Einrichtungen

max. 6 TN

Inhalte:

- Aufgussgetränke (Kaffee, Tee, Kakao), Rohstoffe und Zubereitung
- Heißgetränke (Grog, Glühwein, Punsch)
- Arbeitsabläufe zur Herstellung von Aufguss- und Heißgetränken planen
- Mineralwasser (Mineral- und Tafelwasserverordnung)
- Säfte und Nektare
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Limonaden, Brausen, Fruchtsaftgetränke)
- Alkoholfreie und alkoholhaltige Standard- Mischgetränke
- Bier (Arten und Gattungen)
- Wein (Anbaugebiete, Arten, Qualitäts- und Prädikatsstufen, Rebsorten)
- Spirituosen (Arten und Einteilung)
- Mise en place für den Getränkeservice
- Vorschriften für Maßeinheiten (Eichordnung und Eichgesetz)
- Zuordnung Getränke/Glas
- Ausschanktemperaturen prüfen
- Getränkeschankanlagen
- Berechnungen (Ausschankberechnungen, Ausschankverlust berechnen)
- Mise en place für den Getränkeservice planen
- Produktinformationen zu Aufguss- und Heißgetränke
- Bier, Wein und Spirituosen nach Vorschriften der Eichordnung anbieten

Dauer

40 U.-Stunden

Seminarnummer

GC-08

Kosten

Auf Anfrage

Termine

Auf Anfrage

Abschluss

QCW-Zertifikat

Ansprechpartner

Herr Holger Schulz

☎ 03364 37- 5676

✉ holger.schulz@qcw.de