

**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 Stephan Riedel

☎ 03364-37-2640



gastro.management@qcw.de