Themenvorschläge für überbetriebliche Schulungen im Berufsbild Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin und Fachkraft im Gastgewerbe

Folgende Workshops empfehlen wir für die Ausbildungsberufe: *Restaurantfachmann/-frau*

Tag 1-3

Workshop: Einführung + Rund um den Tischservice	**Hinweise/Anmerkungen**	**Zeitumfang**
▪ Überblick über den Lehrgang ▪ Klärung der Teilnehmererwartungen		
▪ Tisch eindecken nach GAD Richtlinien	▪ Tische eindecken nach Menüreihenfolge (einfaches Gedeck, erweitertes Gedeck, Brunch, etc.)	
▪ Arbeiten am Tisch des Gastes (vorlegen, filetieren etc.; aber auch Gericht servieren und beschreiben, was serviert wird)	▪ Servierformen: Französischer, Englischer, Amerikanischer Service, Vorlegegriffe ▪ Servierregeln, Reihenfolge, klassischer und Bankettservice, Spiegelservice ▪ Vorlegen von Speisen aus der Küche, z.B. Kartoffeln, Gemüse, Fisch Sauce à par ▪ Flambieren von Crêpes Suzette und Crêpes Calvados, Pfeffersteak Madagaskar, Boeuf Stroganoff ▪ Filetieren von Fisch, z.B. Dorade, Forelle ▪ Vorspeisencocktails, z.B. Crevettencocktail ▪ Tranchieren, z.B. Geflügel, Entrecôte Rezepte siehe **Anlage „Rezepte REFA Warenkorb“**	**= 3 Tage**
▪ Mise-en-place Vorbereitungen	▪ Unterscheidung zwischen Arbeitstisch und Gueridon (Beistelltisch)	

Tag 4-6

Workshop: Getränke & Co.	**Hinweise/Anmerkungen**	**Zeitumfang**
▪ Getränkeservice, insb. Weinservice ▪ Weinberatung/Weinempfehlung + fachgerechtes Öffnen von Weinen	▪ Weinservice mit verkorkten Weinen: hauptsächlich deutsche Weine, sonst Italien, Frankreich, Österreich, Spanien ▪ Qualitäten und Rebsorten ▪ Empfehlung von weiteren korrespondierenden Getränken	
▪ Cocktails/Longdrinks etc.; Utensilien	▪ <u>Alkoholische:</u> ▪ Americano ▪ Bloody Mary ▪ Caipirinha ▪ Sektcocktail ▪ Gin Fizz ▪ Manhattan ▪ Martini dry ▪ Side Car ▪ White Lady ▪ Daiquiri ▪ Old Fashioned ▪ Alexander ▪ Whiskey Sour ▪ <u>Alkoholfreie:</u> ▪ Florida ▪ Golden Ginger *Quelle: IHK-Stoffkatalog Hotelfachmann/-frau + Restaurantfachmann/-frau*	**= 3 Tage**

▪ Spirituosen	▪ Klassische Aperitifs und Longdrinks, z.B. Sherry, Portwein, andere Likörweine, Anisées, Bitter ▪ Klassische Digestifs (z.B. Digestifwagen): Cognac, Sherry, Obstwasser, Obstgeiste, Whisky, Grappa, Kräuterbitter (Ramazotti etc), weitere Spirituosen wie Wodka, etc. ▪ Fachgerechter Service (Serviertemperaturen, Gläser, Menge) ▪ Weitere Beispiele siehe **Anlage „Spirituosen“**	
▪ Aperitifs (auch regional)	▪ siehe **Anlage „Aperitif“**	
▪ Bier	▪ siehe **Anlage „Bier“**	
▪ Tee / Kaffee zubereiten	▪ Kaffeespezialitäten herstellen, auch alkoholische. Beispiele siehe **Anlage „Kaffeespezialitäten“**	

Tag 7-8

Workshop: Speisenkunde	**Hinweise/Anmerkungen**	**Zeitumfang**
▪ Warenerkennung > Zubereitung(en) > Verwendung als Gericht > Menükunde ▪ Nachhaltigkeit	▪ Saisonkalender ▪ saisonale und anlassbezogene Menüs ▪ Themenmenüs ▪ Menüregeln / Speisenfolge ▪ verschiedene Garmethoden ▪ Speisenschreibweise ▪ klassische Garnituren, Saucen ▪ Vorspeisen (warm und kalt) ▪ Desserts	**= 2 Tage**

Tag 9-12

Workshop: Veranstaltungsplanung	**Hinweise/Anmerkungen**	**Zeitumfang**
▪ Verkaufsgespräche durchführen	▪ Grundlage hierfür ist die Planung des Anlasses	
▪ Bankette / Tagungen planen (praktische Umsetzung) und durchführen	▪ Bankettmappe erstellen ▪ Tagungspauschalen nennen und planen	
▪ Planung/Kalkulation Speisen- und Serviceangebot für eine Veranstaltung	▪ Pauschalen für z.B. Getränke, Menüpreise, Zahlungsarten, Stornobedingungen ▪ Planung eines F&B-Angebots (Speisen- und Getränke)	
▪ Ablauf-/Projektplan	▪ Erstellung eines Function-Sheets ▪ Freizeitangebote/Ausflugstipps/Aktivitäten/Programme	**= 4 Tage**
▪ Marketingmaßnahmen	▪ AIDA-Prinzip ▪ Unterschiedliche Maßnahmen erstellen (Flyer, Mailing, Aktionskarten, Radio, Social-Media, etc.	
▪ Korrespondenz mit den Gästen	▪ Werbung, Angebotserstellung, Angebotsbestätigung, AGBs, Allgemeine Stornierungsbedingungen,	
▪ Veranstaltungscontrolling (Auswertung)	▪ Feedback einholen (qualitativ und quantitativ) ▪ War die Veranstaltung ein Erfolg?	
Qualitatives Teilnehmerfeedback		