

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

Folgende Workshops empfehlen wir für den Ausbildungsberuf: **Restaurantfachmann/-frau**

**Tag 1-3**

Workshop: Einführung und Prüfungsvorbereitung schriftliche Abschlussprüfung	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Überblick über den dreiwöchigen Lehrgang</li> <li>▪ Klärung der Teilnehmererwartungen</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Restaurantorganisation</li> <li>▪ Service</li> <li>▪ Wirtschafts- und Sozialkunde</li> </ul>	<b>= 3 Tage</b>

**Tag 4-6**

Workshop: Rund um den Tischservice	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tisch eindecken nach GAD Richtlinien</li> <li>▪ Mise-en-place Vorbereitungen</li> <li>▪ Arbeiten am Tisch des Gastes (vorlegen, filetieren etc.; aber auch Gericht servieren und beschreiben, was serviert wird)</li> </ul>	<b>= 3 Tage</b>

**Tag 7-9**

Workshop: Getränke & Co.	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Getränkeservice, insb. Weinservice</li> <li>▪ Weinberatung/ Weinempfehlung + fachgerechtes Öffnen von Weinen</li> <li>▪ Cocktails/ Longdrinks etc.</li> <li>▪ Spirituosen</li> <li>▪ Tee / Kaffee zubereiten</li> </ul>	<b>= 3 Tage</b>

**Tag 10-11**

Workshop: Speisekunde	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warenerkennung &gt; Zubereitung(en) &gt; Verwendung als Gericht &gt; Menükunde</li> <li>▪ Nachhaltigkeit</li> </ul>	<b>= 2 Tage</b>

**Tag 12-15**

Workshop: Veranstaltungsplanung	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verkaufsgespräche durchführen</li> <li>▪ Bankette / Tagungen planen (praktische Umsetzung) und durchführen</li> <li>▪ Planung/ Kalkulation Speisen- und Serviceangebot für eine Veranstaltung</li> <li>▪ Ablauf-/Projektplan</li> <li>▪ Marketingmaßnahmen</li> <li>▪ Wiederholung und Vertiefung</li> </ul>	<b>= 4 Tage</b>
Qualitatives Teilnehmerfeedback	

Folgende Workshops empfehlen wir für den Ausbildungsberuf: **Hotelfachmann/-frau**

**Tag 1-3**

<b>Workshop:</b> Einführung und Prüfungsvorbereitung schriftliche Abschlussprüfung	<b>Zeitumfang</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Überblick über den dreiwöchigen Lehrgang</li> <li>▪ Klärung der Teilnehmererwartungen</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gästeempfang</li> <li>▪ Marketing u. Arbeitsorganisation</li> <li>▪ Wirtschafts- und Sozialkunde</li> </ul>	<b>= 3 Tage</b>

**Tag 4**

<b>Workshop:</b> Zimmer-/Konferenzraumcheck	<b>Zeitumfang</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Simulation eines Zimmer-/Konferenzraumchecks</li> </ul>	<b>= 1 Tag</b>

**Tag 5-7**

<b>Workshop:</b> Empfang	<b>Zeitumfang</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rollenspiele zu Check-in (auch in Englisch), Reklamation, besondere Situationen, Walk-in, Rechnungserstellung, Check-out (auch in Englisch) etc. Umgang mit Fundsachen (rechtliche Aspekte)</li> </ul>	<b>= 3 Tage</b>

**Tag 8-10**

<b>Workshop:</b> Veranstaltungsplanung	<b>Zeitumfang</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verkaufsgespräche durchführen</li> <li>▪ Bankette / Tagungen planen (praktische Umsetzung) und durchführen</li> <li>▪ Planung/ Kalkulation Speisen- und Serviceangebot für eine Veranstaltung</li> <li>▪ Ablauf-/Projektplan</li> <li>▪ Marketingmaßnahmen</li> </ul>	<b>= 3 Tage</b>

**Tag 11-12**

<b>Workshop:</b> Rund um den Tischservice	<b>Zeitumfang</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tisch eindecken nach GAD Richtlinien</li> <li>▪ Mise-en-place Vorbereitungen</li> <li>▪ Arbeiten am Tisch des Gastes (vorlegen, filetieren etc.; aber auch Gericht servieren und beschreiben, was serviert wird)</li> </ul>	<b>= 2 Tage</b>

### Tag 13-14

Workshop: Getränke & Co.	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Getränkeservice, insb. Weinservice</li><li>▪ Weinberatung/ Weinempfehlung + fachgerechtes Öffnen von Weinen</li><li>▪ Cocktails/ Longdrinks etc.</li><li>▪ Spirituosen</li><li>▪ Tee / Kaffee zubereiten</li></ul>	<b>= 2 Tage</b>

### Tag 15

Workshop: Speisenkunde	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Warenerkennung &gt; Zubereitung(en) &gt; Verwendung als Gericht &gt; Menükunde</li><li>▪ Nachhaltigkeit</li><li>▪ Wiederholung und Vertiefung</li></ul>	<b>= 1 Tag</b>
Qualitatives Teilnehmerfeedback	

Folgende Workshops empfehlen wir für den Ausbildungsberuf: **Koch/Köchin**

**Tag 1-3**

Workshop: Einführung und Prüfungsvorbereitung schriftliche Abschlussprüfung	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Überblick über den dreiwöchigen Lehrgang</li> <li>▪ Klärung der Teilnehmererwartungen</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Technologie</li> <li>▪ Warenwirtschaft</li> <li>▪ Wirtschafts- und Sozialkunde</li> </ul>	<b>= 3 Tage</b>

**Tag 4**

Workshop: Menüerstellung & Co.	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warenkorb = Menüschreiben aber wie?</li> <li>▪ Menüregeln anwenden; Erstellung von Menükarten</li> <li>▪ Warenmengen planen</li> <li>▪ Fach- und sachgerechte Lagerung</li> <li>▪ Simulation: gastorientiertes Gespräch (Verkaufsgespräch)</li> <li>▪ Arbeitsablaufplan schreiben</li> <li>▪ Mise en Place und Materialbeschreibung</li> <li>▪ Nachhaltigkeit</li> </ul>	<b>= 1 Tag</b>

**Tag 5-6**

Workshop: Rund ums Salatbuffet	Zeitumfang
<p>Herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salatsoßen, Mayonnaise und deren Ableitungen</li> <li>▪ Kalte Buttermischungen</li> <li>▪ Rohkostsalate, kombinierte Salate, Feinkostsalate, Salate aus gekochten Zutaten</li> <li>▪ Salattoppings und Dekorationen, Anrichteweise von Salaten als Vorspeise</li> <li>▪ Klassiker: Ceasars Salad, Salade niçoise, Waldorfsalat</li> <li>▪ Vorbereiten von Gemüse: Putzen, Waschen, Schälen, Zerkleinern</li> <li>▪ Schnitttechniken</li> </ul>	<b>= 2 Tage</b>

**Tag 7**

Workshop: Klassische Vorspeisen	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Herstellen von Cocktails, Canapees, Vitello tonnato,</li> <li>▪ Herstellen von Farcen, Terrinenherstellung</li> <li>▪ Schaumbrote, Mousseherstellung unter Verwendung von Gelatine z.B. Paprikamousse....</li> <li>▪ Gelatineverarbeitung; Sülzen, Aspik</li> </ul>	<b>= 1 Tag</b>

## Tag 8

Workshop: Entremetier	Zeitungumfang
Vor- und Zubereiten von Gemüse <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Klassische Gemüsezubereitungen (polnisch, englisch, Backteig, Butterkrüstchen, Speckmantel, Flan)</li><li>▪ Rotkohl ansetzen</li><li>▪ Wirsingköpfchen</li><li>▪ Füllen von Gemüse</li><li>▪ Verarbeiten von Spinat/ Mangold</li><li>▪ Pilzzubereitungen</li><li>▪ Schwarzwurzeln</li><li>▪ Vegane Gerichte</li></ul>	= 1 Tag

## Tag 9

Workshop: Sättigungsbeilagen	Zeitungumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ aus Kartoffeln (alle)</li><li>▪ Reiszubereitungen: Pilawreis, Buttereis, (Risotto als eigenständiges Gericht.....)</li><li>▪ Teigwaren: Nudeln, Ravioli, Spätzle</li><li>▪ Alle Arten von Knödeln + Schupfnudeln</li><li>▪ Polenta</li></ul>	= 1 Tag

## Tag 10

Workshop: Herstellen aller Arten von Grundfonds (Geflügel, Fisch, Rind, Kalb, Gemüse)	Zeitungumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Suppenherstellung</li><li>▪ Veloutésuppen, legierte Suppen (Samtsuppen), Kraftbrühen, Spezialsuppen</li><li>▪ Suppeneinlagen und/oder Toppings</li></ul>	= 1 Tag

## Tag 11

Workshop: Saucier	Zeitungumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Soßenherstellung weiße und braune Grundsoßen und deren Ableitungen</li><li>▪ Beurre blanc</li><li>▪ Aufgeschlagene Buttersoßen</li><li>▪ Stärkehaltige Bindemittel</li><li>▪ Reduktionen</li><li>▪ Montieren von Saucen</li></ul>	= 1 Tag

### Tag 12-13

Workshop: <b>Fisch &amp; Fleisch und deren Garmethoden</b>	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vorbereiten von Fleisch: Ausbeinen einer Schulter, Rücken, Keule</li><li>▪ Vorbereiten von Fisch: Filetieren von Rund- und Plattfischen</li><li>▪ Krustentiere: Hummer, Garnelen, Taschenkrebse: Vor und Zubereiten + Hummersoße, Hummerbutter herstellen</li><li>▪ Muscheln Vor -und Zubereiten: Herstellen von gratinierten Muscheln, Suppe, Salat etc..</li><li>▪ Schmoren, Braten (Langzeitbraten + Kurzzeitbraten), Sautieren (Minutengulasch), Glasieren, Kochen (Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln), Frittieren</li><li>▪ Blankett, Frikassee, Gulasch, Ragout (Herstellungsverfahren gegenüberstellen)</li><li>▪ Wiederholung und Vertiefung</li></ul>	= 2 Tage

### Tag 14

Workshop: <b>Tranchieren, Filetieren &amp; Mise en Place</b>	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Filetieren von Forelle und Baby-Steinbutt</li><li>▪ Tranchieren von Geflügel, Hähnchen, Poularde</li><li>▪ Tranchieren von Entrecote double</li><li>▪ Füllen von Fleischteilen (Kalbsbrust, Schweinebauch, Spießbraten, Rollbraten.....)</li><li>▪ Farcen und Füllsel herstellen</li><li>▪ Klassische Fleischgarnituren</li><li>▪ Einfache Dekorationen für Fleischgerichte</li><li>▪ Anrichten üben</li><li>▪ Wiederholung und Vertiefung</li></ul>	= 1 Tag

### Tag 15

Workshop: <b>Patisserie</b>	Zeitumfang
Arbeiten mit und ohne Gelatine: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Weingelee</li><li>▪ Fruchtmousse, Schokoladenmousse, Joghurtmousse</li><li>▪ Bayrische Kream und deren Ableitungen, (Keine Pannacotta) (Keine Creme brulee)</li><li>▪ Echte Puddinge und Flammeris</li><li>▪ Halbgefrorenes und Eismassen</li><li>▪ Fruchtsoßen und weitere Dessertsoßen</li><li>▪ Einfache Dessertdekorationen (keine Kuvertürearbeiten)</li><li>▪ Teige und Massen, Ausbackteige</li><li>▪ Arbeiten mit Blätterteig und Filou- (Yuffka, Brick-)teig, Strudelteig</li><li>▪ Anrichten von Süßspeisen</li><li>▪ Wiederholung und Vertiefung</li></ul>	= 1 Tag
<b>Qualitatives Teilnehmerfeedback</b>	