

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

Folgende Workshops empfehlen wir für die Ausbildungsberufe: **Fachkraft im Gastgewerbe – Fachrichtung Küche**

**Tag 1-3**

Workshop: Einführung + Menüerstellung und Speisenkunde	Hinweise	Zeitungsfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Überblick über den Lehrgang</li> <li>▪ Klärung der Teilnehmererwartungen</li> <li>▪ Warenkorb = Menüs schreiben 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>▪ Warenerkennung &gt; Zubereitung(en) &gt; Verwendung als Gericht &gt; Menükunde</li>   <li>▪ Nachhaltigkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saisonkalender</li> <li>▪ saisonale und anlassbezogene Menüs</li> <li>▪ Themenmenüs</li> <li>▪ Menüregeln / Speisenfolge</li> <li>▪ Aufbau der Speisen- und Getränkekarte</li> <li>▪ Speisenschreibweise</li> <li>▪ klassische Garnituren, Saucen</li> <li>▪ Vorspeisen (warm und kalt)</li> <li>▪ Desserts</li> </ul>	<p><b>= 3 Tage</b></p>

## Tag 4-5

Workshop: <b>Veranstaltungsplanung</b>	Hinweise/Anmerkungen	Zeitungumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planung/Kalkulation Speisen- und Serviceangebot für eine Veranstaltung</li>   <li>▪ Marketingmaßnahmen</li>   <li>▪ Korrespondenz mit den Gästen</li>   <li>▪ Auswertung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pauschalen für z.B. Getränke, Menüpreise, Zahlungsarten, Stornobedingungen</li> <li>▪ Planung eines F&amp;B-Angebots (Speisen- und Getränke)</li>   <li>▪ AIDA-Prinzip</li> <li>▪ Unterschiedliche Maßnahmen erstellen (Flyer, Mailing, Aktionskarten, Radio, Social-Media, etc.)</li>   <li>▪ Werbung, Angebotserstellung, Angebotsbestätigung, AGBs, Allgemeine Stornierungsbedingungen, Flyergestaltung</li>   <li>▪ Feedback einholen (qualitativ und quantitativ)</li> <li>▪ War die Veranstaltung ein Erfolg?</li> </ul>	<p><b>= 2 Tage</b></p>

## Tag 6

Workshop: <b>Grundlagen Küche</b>	Hinweise/Anmerkungen	Zeitungumfang
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schneidetechniken</li>   <li>▪ Garmachungsarten</li>   <li>▪ Einfache Eierspeisen vor- und zubereiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Streifen, Scheiben und Würfel von Gemüse</li> <li>▪ Umgang mit Schneidwerkzeugen</li>   <li>▪ Kochen, Pochieren, Dünsten, Braten, Frittieren</li>   <li>▪ Gekochte Eier</li> <li>▪ Spiegeleier mit Speck oder Zwiebel</li> <li>▪ Rühreier mit Kräutern und Schinken</li> <li>▪ Eierpfannkuchen</li> </ul>	<p><b>= 1 Tag</b></p>

## Tag 7-8

Workshop: Rahm- und Püreesuppen + einfache Gerichte der kalten Küche/Frühstücksküche	Hinweise/Anmerkungen	Zeitumfang
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Aufschnittplatten verschiedener Art anrichten (Schinken, Wurst, Käse)</li><li>▪ Verschiedene Handschnitten oder Canapés vorbereiten, belegen und garnieren, z. B. Fisch, Fleisch, Schinken, Wurst, Geflügel</li><li>▪ Frische Salate mit einfachen Dressings (Essig-Öl, Joghurt)</li><li>▪ Quarkspeisen pikant und süß</li></ul>	<b>= 2 Tage</b>

## Tag 9

Workshop: Sättigungsbeilagen	Hinweise/Anmerkungen	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zubereitung von Sättigungsbeilagen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Reis, Teigwaren und Fertigprodukten</li></ul>	<b>= 1 Tag</b>

## Tag 10-12

Workshop: Fisch, Fleisch & Saucen	Hinweise	Zeitumfang
<ul style="list-style-type: none"><li>Zubereitung von einfachen Fisch- und Fleischgerichten und den korrespondierenden einfachen Saucen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>z. B. Schnitzel, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Zanderfilet</li></ul>	= 3 Tage
Qualitatives Teilnehmerfeedback		