

8598 Restaurantfachmann/-frau - Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung - Käse und Tranchieren

Mit unserem Vorbereitungskurs sind Sie bestens gerüstet für die praktische Lehrabschlussprüfung. Wir vermitteln nicht nur das Fachwissen über die Empfehlung österreichischer Käsetypen, sondern auch die richtige Schneidetechnik und Präsentation des Käsetellers. Welche Garnituren eine Harmonie mit Käse eingehen, ergänzen Ihre Kompetenz im Umgang mit Käse. Zusätzlich lernen Sie das fachgerechte Tranchieren von ganzen Fleischstücken. Abgerundet wird der Vorbereitungskurs mit der Empfehlung von Getränken und wie Sie verbal mit den Gästen kommunizieren.

Die Zielgruppe:

Alle Lehrlinge, die sich auf das Fachgespräch bei der Lehrabschlussprüfung vorbereiten wollen.

Die Inhalte:

- Käsetypen
- Optimale Schneidetechnik
- Harmonie Käse mit Garnitur
- Tranchieren
- Anrichten eines Gästetellers mit Beilagen
- Getränkeempfehlung

Die Hinweise:

Erkundigen Sie sich bitte rechtzeitig (vor der Anmeldung zum Kurs) beim WK OÖ Prüfungsmanagement, ob Sie auch tatsächlich die Voraussetzungen für den Prüfungsantritt erfüllen.

WK OÖ Prüfungsmanagement, Wiener Straße 150, 4021 Linz:

Tel. 05-90909-4041, E-Mail: pruefungen@wkoee.at oder im Internet unter <http://wko.at/ooe/pruefungen>.

100% Förderung von Vorbereitungskursen auf Lehrabschlussprüfungen!

Bitte beachten Sie die Fördermöglichkeit durch „Lehre.foerdern“!

Sie überlegen die Inanspruchnahme dieser Förderung?

Nehmen Sie vor Start von Aus- oder Weiterbildungsmaßnahmen Kontakt mit den Experten des Förderreferates der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer OÖ auf – dort erhalten Sie alle wichtigen Informationen wie Formulare, Fristen und detaillierte Förderbedingungen.

T 05-90909-2010, E lehre.foerdern@wkoee.at, W www.lehre-foerdern.at



Kursbuchung und weitere Details unter **8598** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe