

8607 Restaurantfachmann/-frau - Ergänzungen zum Berufsbild

Zusätzlich zu Ihrer Ausbildung im Lehrbetrieb eignen Sie sich Kenntnisse und Fertigkeiten an, um die Anforderungen laut dem „Berufsbild Restaurantfachmann/-frau“ voll erfüllen zu können.

Sie entwickeln wertvolles Wissen in den Bereichen Weinservice, Bar- und Kaffeekunde, Menükunde, Arbeiten vor dem Gast wie Tranchieren, Filetieren, Marinieren, Flambieren, sowie erstellen und präsentieren eines österreichischen Käsetellers.

Die Zielgruppe:

Für Restaurantfachkräfte im 2. und 3. Lehrjahr.

Die Inhalte:

Theorie:

- Wein-, Bar- und Kaffeekunde sind Ihnen geläufig
- Sie wissen Bescheid um alle Facetten der Menükunde
- Menügestaltung nach fachlichen Richtlinien

Praxis:

- Sie erlernen die Zubereitung von Cocktails und Kaffeespezialitäten
- Beim Decken von Menüs spielen Sie präzises Wissen aus.
- Sie Tranchieren schnittsicher
- Filetieren ist Ihnen vertraut
- Sie erfahren alles über das Marinieren von Beef Tatar
- Flambieren von Früchten und /oder Crêpes
- Es wird ein Käseteller erstellt und präsentiert