

Bar-Life für Auszubildende und Quereinsteiger

Grundlagen und Fachwissen für den professionellen Barservice

Ziele

Die Teilnehmenden erwerben grundlegende Kenntnisse im Barservice und in der Weinkunde, um ihre Fähigkeiten im gastronomischen Alltag zu verbessern. Der Schwerpunkt liegt auf der praktischen Anwendung und dem Erlernen von Techniken, die für einen professionellen und erfolgreichen Barservice notwendig sind. Die Teilnehmer werden in die Lage versetzt, selbstständig hinter der Bar zu arbeiten und Gäste kompetent zu beraten.

Das Seminar kann auch zur Vorbereitung auf die IHK-Zusatzqualifikation Bar & Wein besucht werden.

Inhalte

- Einführung in die Bar- und Getränkekunde
- Fachgerechter Service & gastorientierte Kommunikation
- Grundlagen der Weinkunde
- Praktische Übungen in der LernBar
- Zubereitung und Präsentation von klassischen und modernen Cocktails

60,00 € Mitglieder

128,00 € Standard

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.

Referenten: Alexander Kreft

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

22.5.2025, 09:00 Uhr, BW-25-222, Bad Überkingen

16.10.2025, 09:00 Uhr, BW-25-223, Bad Überkingen



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie