

# Azubi Praxistraining GAP2: fachlich perfekter Service im Restaurant

Prüfungsvorbereitung für angehende Restaurantprofis: Vom Eindecken bis zu souveräner Kommunikation

## Ziele

Das Praxistraining richtet sich an Azubis zum/zur Fachmann/Fachfrau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie im 3. Lehrjahr, die ihre praktischen Fähigkeiten verfeinern und ein tiefes Verständnis für professionelle Serviceabläufe entwickeln möchten. Azubis lernen, wie sie gehobenen Service effizient und kundenorientiert umsetzen und Situationen in der Prüfung & im Arbeitsalltag professionell meistern.

## Voraussetzung

keine

## Inhalte

- Cocktails fachgerecht herstellen und servieren
- Eindecken eines 4-Gang-Menüs
- Konfliktgespräche im Service meistern
- Service am Gasttisch ☒ Service am Gasttisch ☒ Cocktails fachgerecht herstellen und servieren ☒ Konfliktgespräche im Service meistern

Referenten: Christa Mangold

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

## Termine

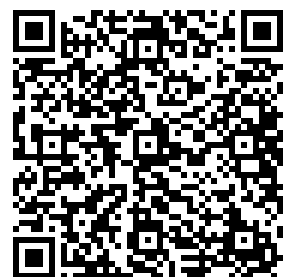
07.4.2025, 09:00 Uhr, BW-25-203, Bad Überkingen  
24.11.2025, 09:00 Uhr, BW-25-204, Bad Überkingen

60,00 € Mitglieder

128,00 € Standard

inkl. Seminarunterlagen,  
Verpflegung und  
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie  
Hausener Straße 19  
73337 Bad Überkingen

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

**DEHOGA**  
Akademie