

Azubi-Prüfungen: fachlich perfektes Servicetraining

Auch auf größere Herausforderungen gründlich vorbereitet

Voraussetzung

keine

Ziele

Unsicherheiten im Service sind Vergangenheit. Nach diesem Kurs sind Sie bestens vorbereitet auf die praktische Prüfung im Restaurant. Sicher beweisen Sie Ihre Kenntnisse über Platzierungen, Abstände, Winkel und Verhältnisse beim Eindecken. Auch bei größeren Herausforderungen agieren Sie routiniert und fachlich korrekt. Sie haben am Ende das wichtigste prüfungsrelevante Wissen wiederholt - eine gute Ausgangslage.

Inhalte

- Ablauf der praktischen Prüfung, Verhalten am Prüfungstag
- Erstellung eines Menüs mit korrespondierenden Getränken
- Fachliches Eindecken - Systematik und Reihenfolge
- Rechtliche Grundlagen: von der Hygiene bis zu Allergenen
- Tranchieren, Filetieren und Flambieren vor Gästen

Referenten: Christa Mangold

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

20.4.2021, 09:00 Uhr, BW-21-306, Bad Überkingen
10.6.2021, 09:00 Uhr, BW-21-307, Bad Überkingen
19.10.2021, 09:00 Uhr, BW-21-308, Bad Überkingen



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie