

## Überbetrieblicher Kurs 4 REFA

Aufgebot für die Lernenden Restaurantfachfrau, Restaurantfachmann 2. Lehrjahr

### PROGRAMM

- Kursort:** Gmaandhus 8213 Neunkirch
- Schultag:** Dienstag
- Datum/ Zeit:** 20.3. - 23.3.2024 8.00 - 16.30 Uhr
- Kursinstructorin:** Martina Wick
- Verpflegung:** Gmaandhus 8213 Neunkirch
- Kursinhalt:**

| Jung Sommelier   | Jung Barista   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>· Mise en place</li><li>· Information, Beratung und Verkauf</li><li>· Präsentation und Service</li><li>· Sensorik</li><li>· Qualitätskontrolle und Hygiene</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>· Mise en place</li><li>· Information, Beratung und Verkauf</li><li>· Getränkezubereitungen</li><li>· Eigenkreationen</li><li>· Präsentation und Service</li><li>· Qualitätskontrolle und Hygiene</li></ul>                    |
| Jung Chef de Rang  | Jung Barkeeper   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>· Mise en place</li><li>· Beratung, Verkauf und Service</li><li>· Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren</li><li>· Eigenkreationen</li><li>· Sensorik</li><li>· Qualitätskontrolle und Hygiene</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>· Mise en place</li><li>· Information, Beratung und Verkauf</li><li>· Getränkezubereitungen</li><li>· Eigenkreationen</li><li>· Präsentation und Service</li><li>· Sensorik</li><li>· Qualitätskontrolle und Hygiene</li></ul> |

---

**Durch die Lernenden mitzubringen: siehe Reglement auf separatem Blatt**

Wir freuen uns, auf einen konstruktiven Kurs.

Bei Fragen stehe ich sehr gerne auch telefonisch zu Verfügung  
Sandra Tappolet 052 685 27 37