

Für alle Servicekurse bitte Servicekleidung mitbringen. Eintritt nur nach negativem Selbsttest, deshalb unbedingt 20 Minuten vor Veranstaltungsbeginn eintreffen.

Anmeldeschluss: jeweils 3 Tage vor Kursbeginn

Selbstbewusst am Gast - Wie mache ich das?

Umgang mit dem Gast / kompetentes Auftreten / Zusatzverkauf / Reklamationen bewältigen

Termin: 15. März 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

Referentin: Brigitte Horn

„Spot on“ - Food & Wine Pairing - die Königsdisziplin für das Service

Dieser Praxisworkshop zeigt auf wovon die Harmonie zwischen verschiedenen Lebensmitteln und Wein abhängt und wie das erworbene Wissen im Betrieb umgesetzt werden kann.

Termin: 19. März 2021, 18:00 – 22:00 Uhr

Referentin: Mary Spieler, Weinakademikerin

„Spot on“ - Weinverkauf im Service – das große EXTRA

Ein Praxisworkshop mit folgenden Inhalten: richtige Weinsprache, Sensorik- Training, Weintrends, und modernes Weinservice

Termin: 22. März 2021, 18:00 – 22:00 Uhr

Referentin: Mary Spieler, Weinakademikerin

Alles Käse oder was...???

Käse liegt voll im Trend und ist zu einem der beliebtesten Lebensmittel aufgestiegen. Gute Beratung fördert die Gästezufriedenheit und damit die Bindung an den Gastronomiebetrieb.

Termin: 23. März 2021, 18:00 - 22.00 Uhr

Referent: Thomas Heiser, diplomierter Käsesommelier

„Shake it easy“ – gerührt oder geschüttelt

Mojito, Caipirinha, Sex on the Beach, Pina Colada und Co. - erfahren sie ein Know-how rund um die spannende Welt der Drinks.

Termin: 24. März 2021, 18:00 – 22.00 Uhr

Voraussetzung: **vollendetes 18. Lebensjahr!!!**

Referent: Thomas Heiser, diplomierter Barkeeper

Mocktails – what the ...??

Nein, kein Rechtschreibfehler! Mocktail ist eine Bezeichnung für alkoholfreie Cocktails. Diese eignen sich sowohl als Gaumenkick auf einer Party, als Fitmacher zum Brunch oder als exotische Auszeit vom Alltag.

Termin: 25. März 2021, 18:00 – 22.00 Uhr

Referent: Thomas Heiser, diplomierter Barkeeper

Innovation und Motivation – Führungskraft Lehrling

Mitarbeiter und Kollegen - Wie führe ich richtig – auch als Lehrling

Termin: 08. April 2021, 18:00 - 21:00 Uhr

Referentin: Brigitte Horn

Flamme & Co – Show am Gast

Umsatz steigern durch Flambieren, Tranchieren und Filetieren am Gast

Termin: 09. April 2021, 17:00 - 20:00 Uhr

Referentin: Brigitte Horn