

TOURISMUS

SERVICE | KÜCHE | REZEPTION

Zusatz Kompetenzen für Ihren Wettbewerbsvorteil!

- Ausbildungsbeginn:** laufend
- Ausbildungsdauer:** bis zu 6 Wochen
- Wochenstunden:** 38 Wochenstunden
- Themen:** Werden auf Ihre künftigen beruflichen Ziele abgestimmt



Zugang:

Der Zugang zu einer **Höherqualifizierung** im Tourismusbereich erfolgt über das Bewerbungsgespräch. **Nutzen Sie jetzt die Chance** und informieren Sie sich im Rahmen eines Informationstages im Schulungszentrum Fohnsdorf oder bewerben Sie sich gleich direkt. Die Anmeldung erfolgt über Ihr Heimat-AMS.

Weiterbildungen in der Küche:

| | |
|----------------------------------|--|
| <i>Fleischküche (Rôtisserie)</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von klassischen österreichischen und internationalen Gerichten und Menüs der gehobenen Restaurantküche durch. |
| <i>Pâtisserie</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von klassischen österreichischen und internationalen Süßspeisen und Tellerdesserts der gehobenen Restaurantküche durch. |
| <i>Fischküche (Poissonerie)</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von klassischen österreichischen und internationalen Gerichten und Menüs von Fisch und Meeresfrüchte der gehobenen Restaurantküche unter Einhaltung der produktspezifischen Lagervorschriften durch. |
| <i>Buffet und Catering</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit Planung, Organisation, Durchführung, Abrechnung und Nachbearbeitung von Buffet- und Catering-Veranstaltungen durch. |
| <i>Regionale Vitalküche</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von typischen Gerichten mit den steirischen Leitprodukten der gehobenen Restaurantküche durch. |
| <i>Diätküche</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von Diätgerichten und Menüs der gehobenen Restaurantküche unter Berücksichtigung verschiedener Diätformen, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten durch. |

Weiterbildungen im Service:

| | |
|--|---|
| <i>Bar Profi</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten in einer Bar, von Mise en Place, Gästeberatung und -betreuung sowie Zubereitung, Service und Abrechnung von Bargetränken durch. |
| <i>Nationale & internationale Weine</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit Service, Gästeberatung und -betreuung und Präsentation von Flaschen- und Schaumwein aus Österreich und der ganzen Welt durch. |
| <i>Knigge</i> | Sie erfahren die gängigen Benimm-Tipps und kulturelle Unterschiede. Sie kennen die Speisefolgen bei mehrgängigen Menüs und die dazu passenden Bestecke. |
| <i>Kaffee</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Gästeberatung und -betreuung, der Zubereitung, dem Service und der Präsentation von Kaffee und Kaffeespezialitäten durch. |
| <i>Tee</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit Gästeberatung und -betreuung, Zubereitung und Service von Tee und teeähnlichen Getränken durch. |
| <i>Bier</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit Gästeberatung und -betreuung, Service und Präsentation von nationalen und internationalen Bieren durch |
| <i>Käse</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Gästeberatung und -betreuung, der Zubereitung, dem Service und der Präsentation von Käse und Käsespezialitäten durch, |
| <i>Nationale & internationale Wässer</i> | Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit Gästeberatung und -betreuung, Zubereitung, Service und Präsentation von österreichischen und internationalen Wässern durch. |

Weiterbildungen in der Rezeption:

| | |
|-----------------------------|---|
| <i>Hotelprogramm Felix</i> | Sie erhalten eine Basisschulung für Neueinsteiger*innen zur Hotelsoftware GMS Hotel Felix Version 10.5. mit Trainingseinheiten an der Ausbildungsrezeption. |
| <i>Hotelprogramm protel</i> | Sie erhalten eine Basisschulung für Neueinsteiger*innen zur Hotelmanagementsoftware protel mit Trainingseinheiten an der Ausbildungsrezeption. |