



MODUL 1 GASTGEWERBE IN DEUTSCHLAND

- 1.1 Einführungskurs Gastgewerbe in Deutschland
- 1.2 Ausbildungsberufe im Gastgewerbe
- 1.3 Arbeiten und Ausbildung in Deutschland

MODUL 2 HYGIENE, ARBEITSSICHERHEIT UND UMWELTSCHUTZ

- 2.1 Hygiene, Infektionsschutzbelehrung
- 2.2 Arbeitssicherheit
- 2.3 Brandschutz, Erste Hilfe
- 2.4 Produkthygiene, Arbeitsplatzhygiene, HACCP
- 2.5 Gebots- & Verbotsschilder, Umweltschutz

MODUL 3 UMGANG MIT GÄSTEN UND KOLLEG*INNEN

- 3.1 Erscheinungsbild, Körperhaltung, Mimik & Gestik
- 3.2 Kommunikationstraining
- 3.3 Umgangsformen zu Tisch
- 3.4 Konfliktmanagement
- 3.5 Kommunikationstraining Fortführung
- 3.6 Beschwerdemanagement
- 3.7 Verkaufsgespräche: Aktives Verkaufen im Service
- 3.8 Verkaufsgespräche am Telefon / für Veranstaltungen

MODUL 4 SERVICE: THEORIE & PRAXIS

- 4.1 Einrichtungen und Geräte im Restaurant
- 4.2 Mise en place
- 4.3 Service Warenkunde
- 4.4 Menükunde für Service
- 4.5 Eindecken & Servietten brechen
- 4.6 Service Grundablauf
- 4.7 Getränkekunde basic
- 4.8 Reinigungen und Polieren von Arbeitsmaterialien
- 4.9 Serviceorganisation
- 4.10 Fachbegriffe
- 4.11 Getränkekunde
- 4.12 Erweitertes Gedeck eindecken
- 4.13 Catering
- 4.14 Einführung Ernährungslehre - Trends
- 4.15 Getränkekunde: Kaffee, Barista Schulung
- 4.16 Getränkekunde: Bier
- 4.17 Getränkekunde: Wein
- 4.18 Getränkekunde: Cocktails

MODUL 5 KÜCHE: THEORIE & PRAXIS

- 5.1 Küchenorganisation
- 5.2 Einführung in die Arbeitsplanung
- 5.3 Küche Warenkunde
- 5.4 Schnitttechniken mit Fachbegriffen
- 5.5 Zubereitungsmethoden mit Fachbegriffen
- 5.6 Rezepturen: Verstehen, Anwenden, Schreiben
- 5.7 Menükunde für Küche
- 5.8 Reinigungsarbeiten
- 5.9 Warenkunde mit Exkursion
- 5.10 Warenkunde: Brot mit Exkursion
- 5.11 Schnitttechniken inkl. Verarbeitung/Zubereitung
- 5.12 Fachbegriffe
- 5.13 Kochworkshop: traditionelle deutsche Gerichte
- 5.14 Einführung Ernährungslehre - Trends