

# 8607 Restaurantfachmann/-frau - Ergänzungen zum Berufsbild

Zusätzlich zu Ihrer Ausbildung im Lehrbetrieb eignen Sie sich Kenntnisse und Fertigkeiten an, um die Anforderungen laut dem „Berufsbild Restaurantfachmann/-frau“ voll erfüllen zu können.

Sie entwickeln wertvolles Wissen in den Bereichen Weinservice, Bar- und Kaffeekunde, Menükunde, Arbeiten vor dem Gast wie Tranchieren, Filetieren, Marinieren, Flambieren, sowie erstellen und präsentieren eines österreichischen Käsetellers.

## **Die Zielgruppe:**

Für Restaurantfachkräfte im 2. und 3. Lehrjahr.

## **Die Inhalte:**

### **Theorie:**

- Wein-, Bar- und Kaffeekunde sind Ihnen geläufig
- Sie wissen Bescheid um alle Facetten der Menükunde
- Menügestaltung nach fachlichen Richtlinien

### **Praxis:**

- Sie erlernen die Zubereitung von Cocktails und Kaffeespezialitäten
- Beim Decken von Menüs spielen Sie präzises Wissen aus.
- Sie Tranchieren schnittsicher
- Filetieren ist Ihnen vertraut
- Sie erfahren alles über das Marinieren von Beef Tatar
- Flambieren von Früchten und /oder Crêpes
- Es wird ein Käseteller erstellt und präsentiert



Kursbuchung und weitere Details unter **8607** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)