

2. Ausbildungsjahr

Hofa = 20 ÜE-Tage

Arbeiten am Empfang (5 Tage)

Hotelgäste empfangen und verabschieden

- Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungspläne erstellen, Arbeiten mit Gästekarteien

Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen (5 Tage)

I

- Vorbereitung und Durchführung von Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen
- den organisatorischen Ablauf des Service kennenlernen
- Vorarbeiten nach dem festgelegten Ablaufplan für die Veranstaltung ausführen
- arbeiten mit Checklisten
- Erstellen von Tischplänen nach Veranstaltungsart und betrieblichen Möglichkeiten

II

- wirtschaftlicher Stellenwert von Tagungen und Veranstaltungen im Gastgewerbe
- Varianten und vielfältige Möglichkeiten der Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen / Kongresse, Feiern, Empfänge, Jubiläen und Incentivs
- Voraussetzungen für die optimale Veranstaltungsdurchführung
- Personal, Räume, Technik, Infrastruktur
- Cateringleistungen - erweiterte Möglichkeiten für Gastronomen

Menü (5 Tage)

Grundlagen der Menükunde

- Verbindung von Theorie und Praxis
- allgemeine Anforderungen an die äußere und innere Form der Speisekarte
- Rechtschreibung, Zeichensetzung, Grammatik
- Aufstellen von Menüs unter Beachtung der Menüregeln
- Verhalten bei Empfehlungen

Werbung und Verkaufsförderung (5 Tage)

Marketing und Verkauf

- Einführung und Darstellung des Persönlichkeitsbildes
- Strategien und Techniken Gästegruppe zu erreichen
- Herausarbeiten von Marketingzielen- und Konzepten
- Inhalte von Marketingkonzepten und Erarbeiten von Marketingstrategien
- Die verschiedenen Zielarten und Elemente der Marketingziele
- Definieren von Zielgruppen und Zielgruppenkonflikte
- Darstellen von Marketingmix und seine Instrumente
- Aufbau und Strategie eines Verkaufsgesprächs – Absprachen mit Gästen

Refa = 20 ÜE-Tage

Misch- und Mixgetränke (5 Tage)

Grundlagen des Mixens

- Ausstattung der Bar, Bargeräte, Barstock, Gläser an der Bar
- Fertigkeiten durch praktische Übungen festigen
- prüfungsrelevante Misch- und Mixgetränke herstellen

Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen (5 Tage)

I

- Vorbereitung und Durchführung von Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen
- den organisatorischen Ablauf des Service kennenlernen
- Vorarbeiten nach dem festgelegten Ablaufplan für die Veranstaltung ausführen
- arbeiten mit Checklisten
- Erstellen von Tischplänen nach Veranstaltungsart und betrieblichen Möglichkeiten

II

- wirtschaftlicher Stellenwert von Tagungen und Veranstaltungen im Gastgewerbe
Varianten und vielfältige Möglichkeiten der Durchführung von
Veranstaltungen, Tagungen / Kongresse, Feiern, Empfänge, Jubiläen und Incentivs
- Voraussetzungen für die optimale Veranstaltungsdurchführung
- Personal, Räume, Technik, Infrastruktur
- Cateringleistungen - erweiterte Möglichkeiten für Gastronomen

Menü (5 Tage)

Grundlagen der Menükunde

- Verbindung von Theorie und Praxis
- allgemeine Anforderungen an die äußere und innere Form der Speisekarte
- Rechtschreibung, Zeichensetzung, Grammatik
- Aufstellen von Menüs unter Beachtung der Menüregeln
- Verhalten bei Empfehlungen

Werbung und Verkaufsförderung (5 Tage)

Marketing und Verkauf

- Einführung und Darstellung des Persönlichkeitsbildes
- Strategien und Techniken Gästegruppe zu erreichen
- Herausarbeiten von Marketingzielen- und Konzepten
- Inhalte von Marketingkonzepten und Erarbeiten von Marketingstrategien
- Die verschiedenen Zielarten und Elemente der Marketingziele
- Definieren von Zielgruppen und Zielgruppenkonflikte
- Darstellen von Marketingmix und seine Instrumente
- Aufbau und Strategie eines Verkaufsgesprächs – Absprachen mit Gästen

Koch 20 ÜE- Tage

Herstellen von Süßspeisen (5 Tage)

Kennenlernen der Angebotsvielfalt, produktspezifische Warenkenntnisse

- fachspezifische Verarbeitungshinweise, küchenfertige Vorbereitung der Produkte
- Zubereitung verschiedener warmer und kalter Süßspeisen der Thüringer Küche
- Herstellen von Süßspeisen der nationalen und internationalen Küche
- Französische Fachbegriffe
- qualitative Beurteilungsmerkmale exotischer Früchte
- mise en place, Anwenden verschiedener Herstellungstechniken und Garverfahren
- exotische Früchte be- und verarbeiten, Fruchtsalate zubereiten
- Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten
- Süßspeisen dekorativ für Büfets anrichten

Zubereiten von Fisch (5 Tage)

Kennenlernen der Angebotsvielfalt, produktspezifische Warenkenntnisse

- qualitative Beurteilungsmerkmale, küchenfertige Vorbereitung der Fische
- mise en place, anwenden verschiedener Herstellungstechniken und Garverfahren, insbesondere kochen, braten, pochieren, grillen, backen
- Be- und verarbeiten von Rund- und Plattfischen, schlachten der Fische, filetieren
- Zubereitung verschiedener Gerichte der Thüringer Küche

Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen (5 Tage)

Kennenlernen der Teigarten, mise en place

- produktspezifische Warenkenntnisse und Verarbeitungshinweis,
- vor- und zubereiten von Teigen und Massen
- Mürbeteig, Hefeteig, Brandmasse, Biskuit, Blätterteig, Hippen- Baiser- und Soufflé-Masse
- Zubereitung verschiedener Teige für Thüringer Gerichte

Werbung und Verkaufsförderung (5 Tage)

Marketing und Verkauf

- Einführung und Darstellung des Persönlichkeitsbildes
- Strategien und Techniken Gästegruppe zu erreichen
- Herausarbeiten von Marketingzielen- und Konzepten
- Inhalte von Marketingkonzepten und Erarbeiten von Marketingstrategien
- Die verschiedenen Zielarten und Elemente der Marketingziele
- Definieren von Zielgruppen und Zielgruppenkonflikte
- Darstellen von Marketingmix und seine Instrumente
- Aufbau und Strategie eines Verkaufsgesprächs – Absprachen mit Gästen