

3. Ausbildungsjahr – Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

E1195 Arbeiten an der Bar (5 Tage)

- Ausführen besonderer Servierarbeiten, internationale Servicearten kennenlernen
- fachgerechtes Eindecken von Festtafeln, Eindecken von Spezialgerichten unter
- Verwendung von Sonderbestecken
- Ablaufplanung bei festlichen Banketten
- fachgerechter Getränkeservice an Festtafeln und im á la carte Service
- Bierspezialitäten
- Cocktails und Logdrinks zubereiten
- Heiß- und Kaltgetränke – Getränkeservice
- Trinktemperaturen (Bsp. Wein)
- Spirituosen und deren Service, einschl. zu verwendender Gläser
- Qualitative Einstufungen und geschmackliche Unterschiede der Getränke
- Abwicklung der Zahlungsvorgänge mit dem Gast (Zechprellerei, Netto- und Bruttopreis, Umsatzsteuer, Nachlässe, Trinkgeld, Belege, Reklamationen)
- Gästekommunikation
- hygienische Vorgaben
- ökologische und ökonomische Aspekte

E1196 Veranstaltungen planen und organisieren (5 Tage)

- 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
- wirtschaftlicher Stellenwert von Tagungen und Veranstaltungen im Gastgewerbe
- Varianten und vielfältige Möglichkeiten der Durchführung von
- Veranstaltungen, Tagungen, Kongresse, Feiern, Empfänge, Jubiläen und Incentives
- Voraussetzungen für die optimale Veranstaltungsdurchführung
- Personal, Räume, Technik, Infrastruktur
- Cateringleistungen - erweiterte Möglichkeiten für Gastronomen
- Veranstaltungsmarketing, Planung von Angeboten, Entwicklung, Gestaltung und Umsetzung von Verkaufs- und Präsentationsformen von Speisen und Getränken
- zusätzliche Dienstleistungen (Technik, Musik, Angebote für Fremdleistungen)
- Planung von Verkaufsgesprächen mit Hilfe von Veranstaltungsformularen und Bankettmappen
- Personalplanung (Erstellen von Dienst- und Arbeitsablaufplänen)
- Arbeits- und Terminplanung, Budgetierung und Kalkulation von Veranstaltungskosten
- Angebotserstellung, Vertragsgestaltung, standardisierten Banketts
- Gästerechnungen
- Umweltschutz und Hygiene
- Gesetze und Vorschriften, Nachbereitung der Veranstaltung, arbeiten mit Gästekarteien
- Grundlagen des raumorientierten Gestaltens kennenlernen
- Gestaltungselemente und –regeln kennenlernen sowie Fertigungstechniken

- Dekorieren (Gasträume, Hotelzimmer, Tagungsräume, Veranstaltungssäle mit z.B. Blumen, Kerzen, Gestecken)
- Gestaltung von besonderen Raumdekorationen z.B. für Geburtstag, Hochzeiten, Tagungsveranstaltungen, Caterings oder Trauerfeiern
- Innovative Dekorationskonzepte unter Beachtung der jeweiligen Räumlichkeiten für verschiedene Anlässe
- Gästebindung, Erweiterung des Kundenstammes
- Organisation und Umsetzung des Veranstaltungsablaufes
- Personaleinsatz planen, arbeiten mit Anweisungen, Checklisten und Regieplänen
- Speisen- und Getränkeangebote, Menüregeln, Menüzusammenstellung
- Protokollfragen, Sitzordnung und Tafelorientierungsplan
- Kosten-Nutzen-Verhältnis, Nachbereitung von Veranstaltungen
- Voraussetzungen zur Durchführung von Catering-Leistungen

E1197 Arbeiten am Tisch des Gastes (5 Tage)

- Flambieren von Obst, Süßspeisen und Fleischgerichten, kochen am Tisch, sowie tranchieren
- Arbeiten vor dem Gast

E1198 Gästekommunikation und Verkaufsförderung (5 Tage)

- Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und einsetzen
- verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten
- Marketing und Verkauf
- Inhalte von Marketingkonzepten und Erarbeiten von Marketingstrategien
- verschiedene Zielarten und Elemente der Marketingziele
- Definieren von Zielgruppen und Zielgruppenkonflikte
- Darstellen von Marketingmix und seine Instrumente
- Aufbau und Strategie eines Verkaufsgesprächs Absprachen mit Gästen
- Marketinggrundlagen, Marketinginstrumente
- Marketingpläne erarbeiten
- Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen
- Ergebnisse von Marketingmaßnahmen kontrollieren
- Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit durchführen
- Zusatzkäufe
- Gästekommunikation (Herkunft Speisen, Beschaffenheit und Zubereitung, Inhaltsstoffe und Allergene sowie Alternativen)
- Verkaufsgespräche
- Reklamationen