Servieren leicht gemacht

Kursnr.
24BTDG0075

Kurstermin
27.09.2024 bis 28.09.2024

Unterrichtsdetails
Fr, Sa 08:30-15:30
16 Unterrichtseinheiten

Unterrichtsort
BFI Wien
Alfred-Dallinger-Platz 1
1030 Wien

Lernformat
Präsenz

Preis
€ 350,-

Förderpreis
€ 200,-

Alle Preise inkl. 10% USt.
Bitte beachten Sie die Rabatt- und Förderbedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter bfi.wien.

Das erwartet Sie

Nebenjobs im Service in Gastronomie, Hotellerie und Catering sind äußerst beliebt. Aber richtig servieren will gelernt sein! Wie decke ich einen Tisch ein? Wie serviere ich Wein oder andere Getränke? Und wie trage ich drei Teller auf korrekte Art und Weise? Und was bedeutet Hors d'œuvre? Eine ordentliche fachliche Schulung ist eine wesentliche Voraussetzung dafür, sich schnell und erfolgreich in ein bestehendes Service-Team integrieren zu können. Dieser Kurs beinhaltet theoretisches Grundlagenwissen und praktische Schulung. Geübt wird in Form von Rollenspielen.

Alle Informationen in dem Dokument sind zur unverbindlichen Information ohne Anspruch auf Korrektheit und Vollständigkeit sowie ohne Gewähr anzusehen.

Inhalte

- Allgemeine Servierregeln
- Gastronomische Fachbegriffe
- Tischkultur
- Gläser- und Porzellankunde
- Tische eindecken
- Serviettenfalttechniken für die festliche Tafel
- Getränkeservice (auch Übungen mit Serviertablett)
- Fachgerechtes Tragen der Teller mit Ober- und Untergriff
- Abräumtechniken
- Verhalten vor dem Gast
- Rollenspiele
- Praktische Übungen

Nutzen und Karrieremöglichkeiten

- Sie beherrschen die Service-Grundregeln in der Gastronomie sowie Trage- und Abräumtechniken.
- Eine festliche Tafel eindecken bereitet Ihnen keine Probleme.
- Sie kennen Benimm- und Verhaltensregeln bei Tisch und treten professionell vor dem Gast auf.
- Sie behalten im Servicebereich die Übersicht und erleichtern Ihren Arbeitsalltag.

Voraussetzungen

- Deutschkenntnisse
- Manuelle Geschicklichkeit
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Zielgruppe

Studierende, Quereinsteiger:innen, Hilfskräfte sowie Mitarbeiter:innen in Cateringunternehmen, die möglichst rasch richtige Serviertechniken erlernen möchten und somit die Servicequalität steigern

Alle Informationen in dem Dokument sind zur unverbindlichen Information ohne Anspruch auf Korrektheit und Vollständigkeit sowie ohne Gewähr anzusehen.