Rum, Rhum Agricole, Cachaça und die neue Welt der europäisch

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie tauchen in die Vielfalt der Kategorien der Zuckerrohrdestillate ein und lernen über ihre Herkunft, die Unterschiede in der Herstellung und des daraus resultierenden Geschmacks. Sie können die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten kritisch beurteilen. Sie erlernen die Technik der Degustation, um Gäste zu beraten, Produkte einzuschätzen und zu beurteilen.

Programm:

Geschichte, Hintergrundwissen, Kategorisierung und Degustationstechniken zu folgenden Produkten:

Rum aus der Karibik, Süd- und Mittelamerika und Asien

Rhum Agricole aus den französischen Überseegebieten

Cachaça - das Nationalgetränk Brasiliens

„European matured Caribbean Rum"

Europäische Rum

Referent: Jürgen Deibel (D), Spirituosenexperte

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, Meran

Dauer: 7 Stunden

Gebühr: 55€ + 25€ Waren plus eine Stempelmarke zu 16€ für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
29.01.2025

Ende
29.01.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
08:30 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Hersteller und Produzenten sowie Verantwortliche für den Spirituoseneinkauf

Referent/in
Jürgen Deibel

Gebühr
80 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10809

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Getreidedestillate – Vodka, Gin und Whisk(e)y

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
Ziel: Sie tauchen in die Vielfalt der Kategorien der Getreidedestillate ein und lernen über ihre Herkunft, die Unterschiede in der Herstellung und des daraus resultierenden Geschmacks. Sie können die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten kritisch beurteilen. Sie erlernen die Technik der Degustation, um Gäste zu beraten, Produkte einzuschätzen und zu beurteilen.

Programm: Geschichte, Hintergrundwissen, Kategorisierung und Degustationstechniken zu folgenden Produkten:

Vodka, Flavoured Vodka, Gin, Distilled Gin, London Gin, Scotch Whisky, Irish Whiskey, American Whisk(e)y, Europäischer Whisky, Whisky of the World

Referent: Jürgen Deibel (D), Spirituosenexperte

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, Meran

Dauer: 7 Stunden

Gebühr: 55€ + 25€ Waren plus eine Stempelmarke zu 16€ für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung;

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn	Ende	Kurstage
27.01.2025	27.01.2025	0
Beginnzeit	**Endzeit**	**Dauer**
08:30 Uhr	17:00 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Hersteller und Produzenten sowie Verantwortliche für den Spirituoseneinkauf

Referent/in
Jürgen Deibel

Gebühr
80 €

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10807

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Von Putz bis Stängel

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
Ziel: Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfahren wie Produkte im Ganzen zu verwenden sind, welche Geschmacksrichtungen durch unterschiedliche Verfahren aus ein und demselben Produkt herauszuholen sind und wie sich Produkte durch das Haltbarmachen verändern. Sie erfahren warum es immer wichtiger wird, vegetarische Gerichte so interessant wie möglich zu gestalten.

Programm:Geschmacksveränderung durch unterschiedliche Verfahren wie: rösten, salzen, säuern oder süßen. Haltbarmachen von Produkten: Rumtopf Früchte, Fermentieren und Einwecken. Wichtigkeit des Abschmeckens: die Balance von Süße, Salzig und Säure. Herstellung einer veganen Jus

Referent:Felix Adebahr, Küchenchef im Green Beetle in München (1 grüner Stern)

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, Meran

Dauer: 5 Stunden; 14.00 Uhr - 19.00 Uhr

Gebühr: 80,00€, plus eine Stempelmarke zu 16,00€ für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
19.11.2024

Ende
19.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
14:00 Uhr

Endzeit
19:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Köchinnen und Köche der Restaurant- und Hotelküche

Referent/in
Felix Adebahr

Gebühr
80 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10556

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Von Putz bis Stängel

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
Ziel: Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfahren wie Produkte im Ganzen zu verwenden sind, welche Geschmacksrichtungen durch unterschiedliche Verfahren aus ein und demselben Produkt herauszuholen sind und wie sich Produkte durch das Haltbarmachen verändern. Sie erfahren warum es immer wichtiger wird, vegetarische Gerichte so interessant wie möglich zu gestalten.

Programm:Geschmacksveränderung durch unterschiedliche Verfahren wie: rösten, salzen, säuern oder süßen. Haltbarmachen von Produkten: Rumtopf Früchte, Fermentieren und Einwecken. Wichtigkeit des Abschmeckens: die Balance von Süße, Salzig und Säure. Herstellung einer veganen Jus

Referent:Felix Adebahr, Küchenchef im Green Beetle in München (1 grüner Stern)

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, Meran

Dauer: 5 Stunden; 14.00 Uhr - 19.00 Uhr

Gebühr: 80,00€, plus eine Stempelmarke zu 16,00€ für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn	Ende	Kurstage
20.11.2024	20.11.2024	0
Beginnzeit	**Endzeit**	**Dauer**
14:00 Uhr	19:00 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Köchinnen und Köche der Restaurant- und Hotelküche

Referent/in
Felix Adebahr

Gebühr
80 €

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10557

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Die Welt der Obst- und Traubenbrände

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
Ziel: Sie tauchen ein in die Vielfalt von Obstdestillaten, lernen über ihre Herkunft, die Unterschiede in Herstellung und des daraus resultierenden Geschmacks. Sie erlernen die Technik der Degustation, um Gäste zu beraten, Produkte einzuschätzen und zu beurteilen.

Programm:

Geschichte, Hintergrundwissen, Kategorisierung und Degustationstechniken zu folgenden Produkten und ausgewählten Marken:

Spanischer, italienischer und deutscher Brandy und Weinbrand, Cognac, Armagnac, Grappa und Pisco, Calvados, Obstbrand und Obstspirituose

Referent: Jürgen Deibel (D), Spirituosenexperte

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, Meran

Dauer: 7 Stunden

Gebühr: 55€ + 25€ Waren plus eine Stempelmarke zu 16€ für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung;

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
28.01.2025

Ende
28.01.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
08:30 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Hersteller und Produzenten sowie Verantwortliche für den Spirituoseneinkauf

Referent/in
Jürgen Deibel

Gebühr
80 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10808

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Pflanzliche Patisserie

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
Ziel: Sie lernen, wie man tierische Produkte der klassischen Patisserie – (Milchprodukte, Eier, Gelatine, uvm.) – durch pflanzliche Drinks, Bindemittel, Fette und Öle ersetzen kann. Im Umgang mit den Produkten können Sie ein besseres Verständnis für pflanzliche Produkte entwickeln. Sie stellen ein Teller-Dessert unter Verwendung all dieser Ersatzprodukte her.

Programm:Herstellen eines rein pflanzlichen Menü-Desserts;

Herstellung von kleinen Desserts: Dessert im Glas, Mousse au Chocolat, Früchte-Tartelette; Nachmittagskuchen bzw. Torte für die Kuchenvitrine

Kleine Warenkunde von pflanzlichen Bindemitteln und Ersatzprodukten

Referent: Michael Hollaus, Chef Patissier im Interalpen Hotel Tyrol*****s in Telfs/Buchen Patissier des Jahres 2021 - Gault&Millau Österreich

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, Meran

Dauer: 5 Stunden

Gebühr: 40€ + 40€ Wareneinsatz plus Stempelmarke zu 16€ für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn	Ende	Kurstage
16.10.2024	16.10.2024	0
Beginnzeit	**Endzeit**	**Dauer**
14:00 Uhr	19:00 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Konditorinnen und Konditoren, Patissiers sowie Köchinnen und Köche der Rest

Referent/in
Michael Hollaus

Gebühr
80 €

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10737

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Knigge für Gastgeber: Effizient kommunizieren und profession

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
Ziel: Sie lernen, wie Sie immer einen positiven ersten Eindruck hinterlassen, professionell und sympathisch wirken, korrekt grüßen und begrüßen und mit Krisensituationen oder schwierigen Gästen souverän umgehen können.

Programm:

Der professionelle Auftritt: der erste Eindruck zählt, paraverbale und non verbale Kommunikation

Begrüßung, Anrede und Verabschiedung

Kommunikation mit Gästen: welche Themen sind angemessen und welche sollte man vermeiden; mit schwierigen Gästen gut umgehen und kommunizieren;

Professionelles Auftreten im Hotel-/Gastgewerbealltag: Kommunikation im Team, Kommunikation mit Vorgesetzten, Kommunikation mit Gästen, der kleine (große) Unterschied im Service

Referentin: Dott.ssa Katharina von Bruchhausen, Trainer für Kommunikation und Umgangsformen. Vorstandsmitglied der deutschen Knigge Gesellschaft, Dozentin an 24OreBusinessSchool Mailand, IulmCommunicationSchool Mailand, CaFoscariChallengeSchool Venedig

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy Meran

Dauer: 6 Stunden; 08.30 Uhr - 12.30 Uhr; 14.00 Uhr - 16.00 Uhr

Gebühr: 50,00 Euro plus eine Stempelmarke zu 16,00 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn	Ende	Kurstage
10.12.2024	10.12.2024	0
Beginnzeit	**Endzeit**	**Dauer**
08:30 Uhr	16:00 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Hoteliere, Gastwirte, Barkeeper, Servierfachkräfte und Mitarbeitende aus de

Referent/in
Katharina von Bruchhausen

Gebühr
50 €

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10659

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Moderne Tartelettes und Tarts

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
Ziel: Sie wissen, wie Sie moderne und schmackhafte Tartelettes für die Hotellerie, Restaurant und Bar vor- und zubereiten. Sie stellen verschiedene Teige und Massen her, die anschließend mit verschiedenen Cremen verfeinert und zu Tartelettes zusammengestellt werden. Sie lernen, wie diese kreativ garniert und präsentiert werden.

Programm: Vor- und Zubereitung von Tartelettes in verschiedenen Größen und Formen; Verfeinern und Verarbeiten der Grundprodukte; Herstellung verschiedener Massen, Cremen, Mousse und Garnituren;

-Geräucherte Kaffee Tartelette

-Karamell-Banane Tartelette

-Südtiroler-Apfel Tarte

-Erdbeer Tarte

Anrichtetechniken und optimale Präsentation

Referent: Thomas Kostner, Chefkoch im Hotel Am Sonnenhang 4*s Dorf Tirol/Meran Küchenmeister, Chefpatissier

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, Meran

Dauer: 8 Stunden, jeweils 17.30 Uhr - 21.30 Uhr

Gebühr: 100,00 Euro plus eine Stempelmarke zu 16,00 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn
28.11.2024

Ende
29.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
17:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Patissiers, Konditor:innen, Köch:innen der Restaurant- und Hotelküche

Referent/in
Thomas Kostner

Gebühr
100 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10558

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Service Grundkurs Restaurant

Themenbereich
Service

Kursbeschreibung
Ziel: Sie erwerben Grundkenntnisse die Sie fachgerecht und betriebsorientiert einsetzen können.

Programm: Verhaltensregeln und Umgang mit Gästen; Servicebekleidung;

HACCP-Grundlagen im Service; Aufgaben eines Mitarbeiters bzw. einer Mitarbeiterin im Service; Mise en Place; Handhabung der Tischwäsche;

Der schön gedeckte Tisch; Praktisches Anwenden von Servierregeln und Servierarten; Aufbau des Menügerippes und der Restaurantkarte; Einblicke in den Weinservice; Umgang mit Gläsern; Aneignung der Knigge Regeln

Referentin: Rosmarie Gander, Restaurant und Barmeisterin, Fachlehrerin

Ort: Meran

Dauer: 12 Stunden; Freitag 15.30 Uhr - 19.30 Uhr; Samstag 08.30 Uhr - 17.30 Uhr;

Gebühr: 80,00 Euro plus 16,00 Euro für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Veranstalter: Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn	Ende	Kurstage
24.01.2025	25.01.2025	0
Beginnzeit	**Endzeit**	**Dauer**
15:30 Uhr	17:30 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Beschäftigte in der Gastronomie, Hilfskräfte sowie Personen die in den Serv

Referent/in
Rosmarie Gander

Gebühr
80 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter

Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy", Meran

Detailseite zum Kurs

https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10804

Ansprechperson

TBD -
Tel.
Email weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it