



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.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

Beginn  
28.01.2025

Ende  
28.01.2025

Kurstage  
0

Beginnzeit  
08:30 Uhr

Endzeit  
17:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

Beschreibung Zeit  
-

Ort



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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](mailto: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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it  
Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

-

## 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](mailto:weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it)

# Knigge für Gastgeber: Effizient kommunizieren und profession

## Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## Kurssprache

### Beginn

10.12.2024

### Ende

10.12.2024

### Kurstage

0

### Beginnzeit

08:30 Uhr

### Endzeit

16:00 Uhr

### Dauer

0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

## Zielgruppe

Hoteliere, Gastwirte, Barkeeper, Servierfachkräfte und Mitarbeitende aus de

## Referent/in

Katharina von Bruchhausen

## Gebühr

50 €

## Anmeldeschluss

-

## 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](mailto:weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it)

# Moderne Tartelettes und Tarts

## Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

## 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



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## 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](mailto: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 Interlpen Hotel Tyrol\*\*\*\*\*s in Telfs/Buchen Patissier des Jahres 2021 - Gault&Millau Österreich

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, Meran



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Dauer: 5 Stunden

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

16.10.2024

### Ende

16.10.2024

### Kurstage

0

### Beginnzeit

14:00 Uhr

### Endzeit

19:00 Uhr

### Dauer

0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

## Zielgruppe

Konditorinnen und Konditoren, Pâtisseries sowie Köchinnen und Köche der Rest

## Referent/in

Michael Hollaus

## Gebühr

80 €

## Anmeldeschluss

-

## 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](mailto:weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://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 Spirituosenekauf

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](mailto: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.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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  |
| 19.11.2024 | 19.11.2024 | 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](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

### 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](mailto: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](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

Beginn  
20.11.2024

Ende  
20.11.2024

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=10557>

Ansprechperson  
TBD -  
Tel.  
Email [weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it](mailto:weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it)