

Den Ideen sind keine Grenzen gesetzt!

+++ Ständige Weiterentwicklung und Aktualisierung der Inhalte und der Sprachangebote +++

LEVEL 4
Individuelle, maßgeschneiderte Kurse für Ihren Betrieb

4.02 Individuelles Speisenangebot	4.12 Individuelles Cocktailangebot	4.22 Individuelles Service-Storybook	4.32 Individuelle Rezepte	4.42 Individuelle Küchenchecklisten	4.52 Individuelle Hotelchecklisten	4.62 Individuelles Storybook
4.01 Individuelle Getränkestandards	4.11 Individuelles Weinangebot	4.21 Individuelle Betriebsstandards	4.31 Individuelle Speisenstandards	4.41 Individuelle Küchenstandards	4.51 Individuelle Reinigungsstandards	4.61 Individuelle Hotelstandards

LEVEL 3
Aufbauende fachspezifische Kurse
Diese sind für Mitarbeiter/innen, welche die entsprechenden Basiskurse absolviert haben.

3.05 Service 3 Masterclass II	3.15 Schaumwein 2 The next level	3.25 Wein 3 International	3.35 Trends der veganen Küche	3.45 Diätküche	<p>i Maßgeschneiderte Kurse vermitteln Ihrem Team punktgenau Inhalte und Standards, welche im Betrieb notwendig sind. Diese Kurse ersetzen oft Module aus den Levels 2 und 3 für eine noch bessere Qualität!</p>	
3.04 Service 2 Masterclass I	3.14 Wein 2 The next level	3.24 Käse 2 International	3.34 Patisserie 2 The next level	3.44 Kalte Küche		
3.03 Bar Classic	3.13 Digestif Basics	3.23 Food-pairing	3.33 Küche aus Österreich	3.43 Catering Basics Küche	3.53 Außenbereich	3.63 Englisch im Hotel
3.02 Barista 2 The next level	3.12 Gin & Rum The next level	3.22 Bier 2 The next level	3.32 Internationale Essgewohnheiten	3.42 Großküche 2 The next level	3.52 Seminar- & Verkehrsflächen	3.62 Concierge-service
3.01 Catering Basics Service	3.11 Whiskey The next level	3.21 Event-management	3.31 Italienische Küche	3.41 Großküche 1 Basics	3.51 Wellnessbereich	3.61 MICE Basics

LEVEL 2
Fachspezifische Basiskurse zur Auffrischung und für Quereinsteiger/innen
Die Kurse sind bezüglich der Reihenfolge so angelegt, dass sie aufbauend Sinn machen.

2.08 Käse 1 Basics	2.18 Menükunde Basics	2.28 Restaurant International	2.38 Grillen Basics	2.48 Patisserie 1 Basics	2.58 English Basics	2.68 Verhalten am Telefon
2.07 Bar 1 Basics	2.17 Spirituosen Basics	2.27 English for your guests	2.37 Saucen Basics	2.47 Fische & Meeresfrüchte	2.57 Reinigungsstandards	2.67 Aktiver Verkauf
2.06 Barista 1 Basics	2.16 Aperitif Basics	2.26 Knigge Verhaltenskodex	2.36 Beilagen	2.46 Geflügel & Wild	2.56 Beschwerde-management HK	2.66 Reservierung und Korrespondenz
2.05 Schanktechnik & Lagerhaltung	2.15 Schaumwein 1 Basics	2.25 Aktiver Verkauf	2.35 Garmethoden	2.45 Warenkunde Fleischaufteilung	2.55 Housekeeping Basics	2.65 Beschwerde-management FO
2.04 Getränke-service	2.14 Wein 1 Basics	2.24 Beschwerde-management	2.34 Küchengeräte & Equipment	2.44 Warenkunde Gemüse & Obst	2.54 Sicherheit & Hygiene	2.64 Check-in Check-out
2.03 Das Frühstück	2.13 Bier 1 Basics	2.23 Kommunikation im Restaurant	2.33 Küche Basics	2.43 Menükunde Küche	2.53 Kommunikation im Hotel	2.63 Kommunikation an der Rezeption
2.02 Tischkultur	2.12 Heißgetränke Basics	2.22 Der Restaurantgast	2.32 HACCP Küche	2.42 Warenkunde Küche	2.52 Der Zimmergast	2.62 Der Hotelgast
2.01 Service 1 Basics	2.11 AF Getränke Basics	2.21 Persönliches Auftreten	2.31 Arbeitssicherheit Küche	2.41 Ernährung Basics	2.51 Persönliches Auftreten HK	2.61 Persönliches Auftreten FO
WORK SKILLS	BRAIN SKILLS	SOFT SKILLS	WORK SKILLS	BRAIN SKILLS	ALL SKILLS	ALL SKILLS



Kinderleicht lernen!

SERVICE			KITCHEN		HOUSE-KEEPING	FRONT-OFFICE
---------	--	--	---------	--	---------------	--------------

LEVEL 1
Die Kurse sind für jede/n im Team notwendig und bilden das Fundament.

1.01 ARBEITSSICHERHEIT & BRANDSCHUTZ	1.02 ALLGEMEINE HYGIENEBASICS	1.03 ALLERGENE & CO	1.04 ERSTE HILFE WISSENSKURS
--------------------------------------	-------------------------------	---------------------	------------------------------