

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Ihr Training: Die kleine Spirituosenkunde für Bar-Einsteiger: Bier, Wein, Spirituosen

Martini – Wermut oder Cocktail?

Das, und alles was Sie über Spirituosen wissen sollten erfahren Sie in diesem Webinar! Es wird spirituell – Entdecken Sie die Unterschiede verschiedener Spirituosen und deren Serviermöglichkeiten. In diesem Webinar werden die wichtigsten hochprozentigen Charaktere und deren Serviervarianten vorgestellt, die in keiner Bar fehlen sollten. Beraten Sie die Gäste kompetent und finden Sie den perfekten Drink für jeden Gast.

Trainingsinhalte:

- Grundlagen stilbildender Faktoren und bestimmender Aromen
- Die unterschiedlichen Kategorien & Gattungen der Destillate
- Kleine Gläserkunde
- Vorstellung des Barequipments
- Einführung in die Welt der Mixologie
- Cocktails – Ihre Vielfalt und Technik
- Wo soll es hingehen mit einer eigenen Bar – Konzepte und Herangehensweisen

Zielgruppe:

Barmitarbeiter, Servicemitarbeiter, Assistant Sommeliers, Restaurantleiter und stellv. Restaurantleiter

Ort:

Termin:

Preis: 59,00 €

Beginn:

Zertifikat: Teilnahme-Zertifikat

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Ihre persönliche Ansprechpartnerin



Sarah Wankelmann

Telefon: 0800 - 34 22 100

Mail: team@trainahead.de

Vielen Dank für Ihr Interesse an dem angebotenen Training! Sollten Sie noch weitere Fragen, zögern Sie bitte nicht sich bei uns zu melden - wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!

Herzliche Grüße,
Ihr Train Ahead Team

PS: Nicht der passende Termin dabei? Kontaktieren Sie uns!
