

Restaurationsfachmann/-frau - überbetriebliche Kurse

Themen üK 1

üK-Regeln bekannt geben
Hausordnung besprechen und abgeben
Grundgedeck auflegen
Erweiterte Gedecke
Tischtuch fachgerecht auflegen
Verschiedene Servicearten kennenlernen
Buffetservice, Plattenservice und Tellerservice üben
Trag- und Schöpfttechnik
Gepflegter Kaffeeservice
Erweiterte Menagen kennenlernen
Materialkunde (Gläser, Geschirr, Besteck, Serviceutensilien)
Persönliche Ausrüstung einer REFA
Persönliche Hygiene
Unfallgefahren
Bodenreinigung mit Feuchtwischer und Mopp kennenlernen
Wie führe ich meine Lerndokumentation/Modellehrgang?

Themen üK 2

3 verschiedene Servicearten ausführen
à la carte-Service üben
aktives Verkaufen, Empfehlen, Beraten
3 verschiedene Tischformen stellen
Schweizer Frühstück
Frühstücksbuffet aufstellen, Gerichte selber herstellen
Frühstücksplateau
Grundzubereitungsarten
6 verschiedene Servietten falten
klassische Aperitifs ausschenken
exaktes Aufdecken üben
Bestellung aufnehmen mit Tischplan erstellen
Kasse kennenlernen und selbstständig damit arbeiten
Verschiedene Zahlungsmöglichkeiten kennenlernen
Reinigung/Werterhaltung in den üK-Räumen
Abwaschmaschinen bedienen und reinigen
Kaffeemaschine inkl. Reinigung kennen

Themen üK 3

Spezialgedecke für Hummer, Austern, Schnecken usw.
Frühstücksgedecke (Vertiefung)
Regeln zum Blumenstecken, Blumengesteck herstellen
Gueridon-Service
Kalte Vorspeisen anrichten
Alkoholfreie Bowlen herstellen
Verschiedene Canapes zubereiten
Rauchlachs schneiden
Gemügestängeli mit Dippsaucen
Aperitifbuffet aufstellen
Gepflegter Weinservice inkl. Lüften und Dekantieren
Einführung Filetieren und Tranchieren
Kochen am Tisch
Flambieren von Desserts
Verkaufsgespräch üben

Themen üK 4

Buffet- und Tellerservice mit Clochen und Gueridon-Service
Verschiedene Servietten falten
Verschiedene Tischformen stellen
Aperitifbuffet aufstellen
Einführung in die Bar, mixen von alkoholfreien Cocktails
Verschiedene Aperitif-Häppchen und Fingerfood herstellen
Fisch filetieren
Gros Piece tranchieren
Dessert schneiden und anrichten
Irish-, French- und Swissoffee am Tisch zubereiten
Reklamationen behandeln
Knigge Regeln beachten
Verkaufen üben
Bankettbestellung aufnehmen

Themen üK 5

À la carte Service üben
Aktives verkaufen trainieren
Selbstständige Menubesprechung machen
Weinkarte selber zusammenstellen
Passende Weine zu den entsprechenden Menus empfehlen
Alkoholische Mixgetränke herstellen
2 alkoholische Bowlen herstellen
verschiedene Servietten falten
Vorspeisen am Tisch zubereiten
Flambieren von Fleischgerichten
Käseplatte erstellen und Käse servieren mit Zutaten
Grundreinigung von Kupfer, Silber, Glas und Geschirr
Zusammenarbeit mit Küche optimieren

Themen üK 6

Selbstständiges Arbeiten
Selbstständige Menubesprechung
Gueridon-Service
Je 2 Tische mit 2 Personen bedienen
Tranchieren
Filetieren
Kreatives Blumengesteck herstellen
Aufschnittmaschine benutzen
Richtige Messerführung und -Auswahl
Vorspeisen schneiden und anrichten
Aperitif-Häppchen herstellen
Wein im Offenausschank servieren
Spirituosenausschank und Verkauf
Zigarren zelebrieren
Ablauf des Qualifikationsverfahrens vorstellen