



STARTE JETZT DEINE DOPPELLEHRE ALS

GASTRONOMIE- FACHFRAU/- MANN

LEHRZEIT: 4 JAHRE

Die Kombi aus Service und Küche.

Du suchst einen Job als Allrounder?
Kein Problem, dann ist dieser genau der Richtige für dich. Hier kannst du in der Küche und im Service dein Können unter Beweis stellen. Von der Speisenzubereitung bis zum Cocktail shaken ist hier alles dabei.

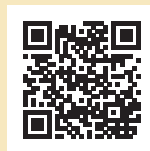
Was dich erwartet:

- Den Schwerpunkt der Aufgaben der Gastronomiefachleute bildet in jedem Fall das Servieren von Speisen und Getränken, sowie die Gästebetreuung.
- Arbeiten am Tisch der Gäste durchführen, wie Tranchieren, Flambieren, etc.
- Fachgerechtes Präsentieren und Servieren von Getränken, insbesondere hochwertiges Wein-Service
- Zubereitung von Cocktails
- Speisepläne und Menüs erstellen
- Speisen je nach Rezept unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken zubereiten
- Speisen auf Tellern anrichten

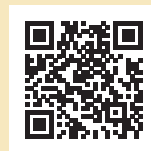
... und noch vieles mehr.

NEUGIERIG GEWORDEN?

Informier dich jetzt über deine Möglichkeiten
in der heimischen Gastronomie und Hotellerie.



www.hotelgastro.jobs



www.bs-altmuenster.ac.at