

	<b>Lehrgangsangebot</b> HoGa	For-EG 24 Revision:b-1/21
	LH Verbund	Seite 1 von 1

<b>Beruf</b>	<b>Prüfungsvorbereitung für die praktische Abschlussprüfung</b>
<i>Fachkraft im Gastgewerbe</i>	<b>Tag 1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang mit dem Gast</li> <li>• Beratungs- und Verkaufsgespräche führen</li> </ul>
	<b>Tag 2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuordnen von Speisen</li> <li>• Herrichten eines Gastraums</li> </ul>
	<b>Tag 3:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablauf von Festlichkeiten und Veranstaltungen planen</li> <li>• Aufstellen eines Menüs mit korrespondierenden Getränken</li> </ul>
	<b>Tag 4:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsmittelanforderung</li> <li>• Arbeitsablaufplan</li> <li>• Eindecken von Speisefolgen / Dekoration der Festtafel</li> </ul>
	<b>Tag 5:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menüservice</li> <li>• Wein- und Sektservice</li> </ul>
<b>Termin:</b>	<b>14.06. – 18.06.2021</b>
<b>Kosten:</b>	<b>450,00 € pro Woche – umsatzsteuerfrei / pro Auszubildenden</b>

**Bestätigung / verbindliche Buchung für ... Auszubildende(n):**

\_\_\_\_\_  
**Datum**

\_\_\_\_\_  
**Ausbildungsbetrieb  
Stempel/Unterschrift**