



prüser event
STAFF

Basisschulungen

Es gibt drei aufeinanderfolgende Basisschulungen.

Die Teilnahme an den Basisschulungen ist für dich verpflichtend, aber wird daher auch mit 18,50€ von uns vergütet.

Basis I umfasst in erster Linie die Personalgrundlagen

- Auftritt, Ausstattung und Benimm
- Theorie: Grundlagen im Service
- Praxis: Tablett tragen und 3-Teller-tragen üben

Basis II beschäftigt sich mit den Servicegrundlagen

- Theorie: Servicearten und- regeln, Getränkeservice
- Praxis: 3-Teller-tragen, Einsetzen und Ausheben, Tablett tragen
- kleine schriftliche Wissensabfrage

Basis III ist eine Vertiefung des bisher Gelernten

- Grundlagenwiederholung
- Tisch für Menü eindecken, Laufwege, Menü einsetzen
- Vorlegen

Nach dem du alle drei Basisschulungen absolviert hast, erhältst du eine entsprechende Teilnahmebescheinigung darüber. Hier sind nochmal alle Inhalte grob zusammengefasst.

Themenschulungen

Neben den Grundlagen in der Gastronomie, möchten wir natürlich noch spezielle Themen behandeln. Dabei legen wir neben dem Vermitteln weiterer Kenntnisse auch Wert darauf, die Themen ansprechend für dich zu gestalten.

Sobald du die drei Basisschulungen in chronologischer Reihenfolge absolviert hast, kannst du freiwillig an den verschiedenen Themenschulungen teilnehmen.

Aktuell hast du die Möglichkeit aus **9 verschiedenen Themen** zu wählen.

- Gläserkunde
- Weinschulung
- Bierrundgang
- Allergene
- Hygiene
- Knigge-Kurs
- Ralley
- Teamgeist
- Serviceleitung

An den Themenschulungen kannst du natürlich gerne mehrfach teilnehmen. Allerdings bekommst du in deinem Schulungspass nur einen Stempel pro Thema.