Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank

Im Zertifikatslehrgang für bäuerliche Buschenschänker erhalten Sie in kompakter und praxisnaher Form das notwendige Rüstzeug für die Optimierung bzw. den Aufbau eines Buschenschankes.

Der Zertifikatslehrgang umfasst 128 Stunden. Die Kurse sind zumeist in 2-Tagesblöcken organisiert, die im Abstand von ca. 2 Wochen stattfinden. Ein Teil der Kurse wird online durchgeführt, dh Sie können an diesen Kurstagen bequem zu Hause am Computer teilnehmen ohne lange Fahrten auf sich nehmen zu müssen.

Lehrgangsinhalte:
Persönlichkeitsbildung
Kommunikation und Gesprächsführung
Konflikt- und Stressmanagement
Betriebswirtschaft und Unternehmensführung
Marketing
Betriebs- und Marketingkonzept
Rechtliche Grundlagen
Lebensmittelhygiene und Allergene
Planung und Gestaltung von Buschenschanklokalen
Wein-/Mostpräsentation und Sensorik
Speisenangebot und Speisenkalkulation
Service, Arbeitsorganisation, Speisekarte
Exkursion
Abschlusspräsentation

Inkludiert ist die Erstellung eines Betriebskonzeptes, das für Förderzwecke verwendet werden kann.

Voraussetzungen für den positiven Abschluss mit LFI-Zertifikat:

80 % Anwesenheit beim Lehrgang, Erfüllung der Aufgabenstellungen: Betriebs- und Marketingkonzept, Speisenkalkulation, Hygienepläne und Allergeninformation, Präsentation des Konzeptes vor einer Fachjury

Der nächste Lehrgang wird voraussichtlich in der Saison 2025/26 angeboten. Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	128 Einheiten
Kursbeitrag:	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	BuschenschänkerInnen, NeueinsteigerInnen in diesen Betriebszweig

Verfügbare Termine