

Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank - Interessentenliste

Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

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

Information

Kursdauer: 128 Einheiten

Kursbeitrag: 800,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

2.500,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert

Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: BuschenschänkerInnen, NeueinsteigerInnen in
diesen Betriebszweig

Verfügbare Termine