Trendgetränke & Weincocktails

NEU

Moderne Drinks entdecken, selbst mixen und sicher empfehlen

Getränke verstehen, verkosten und sicher empfehlen



In diesem praxisnahen Workshop erhalten Sie einen kompakten Überblick über die wichtigsten Getränkekategorien und gewinnen Sicherheit in Auswahl, Präsentation und Empfehlung. Sie lernen die Besonderheiten von Wasser, Softdrinks, Kaffee, Tee, Bier, Wein und Spirituosen kennen.

Anschließend entdecken Sie Trendgetränke, moderne Weincocktails und alkoholfreie Alternativen wie Shrubs, Infused Water und Tee-Infusionen und probieren kreative Kombinationen selbst aus.

Inhaltsauszug:

- Wasser & Softdrinks: Unterschiede bei Mineralität, Kohlensäure, Süße und Temperatur
- Kaffee & Tee: Grundlagen, Aromen und Zubereitungsarten
- Bier kompakt: Stile, Aromen, Schaum und passende Gläser
- Wein verstehen: Weiß, Rot und Rosé sowie Säure, Süße und Temperatur
- Spirituosen kennenlernen: Gin, Rum und Whisky verständlich erklärt
- Trendgetränke entdecken: Shrubs, Infused Water und Tee-Infusionen
- Weincocktails & alkoholfreie Drinks: Moderne und kreative Alternativen kennenlernen und ausprobieren
- Praxis für den Service: Getränke sicher erklären, passend empfehlen und ansprechend präsentieren

Zielgruppe:

Der Workshop richtet sich an Servicekräfte, Barkräfte, Quereinsteiger sowie Mitarbeitende und Verantwortliche aus Gastronomie und Hotellerie, die ihr Getränkewissen erweitern und ihr Angebot um moderne alkoholische und alkoholfreie Drinks ergänzen möchten.

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Kursnummer:	BRT40003, BRT40004
Dauer:	3 Stunden
Termine:	Mo., 23.11.2026 von 17:00 bis 20:00 Uhr, So., 27.06.2027 von 17:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	**Katja Herrnberger,** Wein- und Genuss-Managerin, F&B Managerin
Kursgebühr:	130,00 € inkl. Seminarunterlagen, Verpflegung, Materialkosten
Ort:	Tourismusakademie Ostbayern, Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot

Jetzt Online buchen

Zum Onlineangebot



Katja Herrnberger

Sichern Sie sich den Frühbucher-Preis bei einer Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!