

BARKEEPERTRAINING

für Einsteiger und Profis

 **BilSE-Institut**
Bildung und Forschung

 **DEHOGA**
MECKLENBURG-VORPOMMERN

Unter der Leitung des erfahrenen Rostocker Barmeisters Uwe Voigt erlernen Teilnehmer in Kursen unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade die Grundlagen und Feinheiten des besonderen Handwerks. Die Weiterbildung, die sich an Hotel- und Gaststättenfachleute richtet, vereint Theorie und Praxis und wird mit einem entsprechenden Zertifikat abgeschlossen.

**STARTE ALS
BARKEEPER
IN DIE NEUE
SAISON**



Jetzt Barkeeperkurs in Rostock buchen

Melde dich noch heute an:

<https://www.dehoga-mv.de/seminar/seminar-14>



Mehr Infos:
BilSE-Institut für Bildung und Forschung
03843 - 77360 | www.bilse.de

TRAINING FÜR DICH

Egal ob für Einsteiger,

Fortgeschrittene oder professionelle Barkeeper:

In Zusammenarbeit mit dem BIISE-Institut Güstrow bietet der DEHOGA MV praxisorientierte Schulungen zum Thema Barkeeping an. Ob Anfänger/in oder erfahrene/r

Barkeeper – die Schulungen kombinieren

Theorie und Praxis und beleuchten alles von Spirituosenkunde

über die perfekte Verkostung bis hin zu aktuellen Mixtrends,

einschließlich alkoholfreier Varianten. Die Teilnehmenden lernen die Kunst,

wie Aromen gesehen, gerochen und geschmeckt werden, und

vertiefen ihr Wissen über Rum, Gin, Whisky und andere Spirituosen.

Jeder Kurs umfasst Sichtproben, aromatische Verkostungen und

das Mischen passender sowie im Trend

liegender Cocktailkreationen.



„Professioneller Barkeeper – 5-tägiger Intensivkurs“ In diesem praxisorientierten Intensivkurs bereiten wir Sie optimal auf die Arbeit als professioneller Barkeeper vor. Über fünf Tage hinweg vermitteln wir Ihnen fundiertes Wissen und praktische Fähigkeiten, die Sie direkt in der Gastronomie anwenden können. Unser Kurs richtet sich an alle, die eine fundierte Ausbildung in der Barbranche anstreben und sich gezielt auf die Arbeit hinter der Bar vorbereiten möchten. Am Ende des Kurses erhalten Sie ein offizielles Zertifikat des DEHOGA MV.



Kursbeginn: 12.5-16.5.25 | Dauer: 5 Tage
von 9.00 - 16.30 Uhr in der Farellis Bar
Am Brink 1 · 18057 Rostock
Kosten: 849,00 Euro - mind. Teilnehmerzahl: 8
Förderung zu 50 % möglich! (GSA-Bildungsscheck)

Unterbringungsmöglichkeiten für Teilnehmer:

Hotel am Fischereihafen
Am Fischereihafen 113 · 18069 Rostock
Frau Grobe 01723802151

„Wir sind stolz darauf, eine Einrichtung zu sein, die sowohl den ambitionierten Amateur als auch den professionellen Barkeeper unterrichtet“, beschreibt Uwe Voigt das Angebot.