

# Staatliche Gewerbeschule

## Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

---

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **3021**

**Angeboten von:** **Andrea Otto**

**Titel:** **Digestifs**

---

Inhalte und Ziele	<p>In diesem Kurs werden schwerpunktmäßig Brände und Liköre thematisiert, die nach einer festlichen Bankettveranstaltung gereicht werden oder aber -pur genossen- einen Abend genussvoll ausklingen lassen. Neben den charakteristischen Rohstoffen werden Herkunft, Besonderheiten bei der Herstellung, Qualitätsunterschiede und bekannte Markennamen behandelt.</p> <p>Ziel des Kurses ist es, eine abwechslungsreiche Digestifauswahl zusammenzustellen und mehr Sicherheit im Hinblick auf die Gäste-beratung zu erlangen.</p> <p>Hinweise zum Service wie z..B. Serviertemperatur, Gläserformen, [Aufbau des Digestifwagens] werden auf Wunsch der Kursteilnehmer aufgegriffen.</p>
Voraussetzungen	<p>Der Kurs richtet an alle Auszubildende, die ihr Fachwissen über Spirituosen auffrischen oder im Rahmen der Prüfungsvorbereitung wiederholen möchten.</p> <p>Grundlegende Kenntnisse über die Spirituosenherstellung und unterschiedlichen Produktgruppen werden vorausgesetzt.</p>
Beurteilung	<p>Neben der regelmäßigen Teilnahme und aktiven Mitarbeit im Unterricht wird ein schriftlicher Test für die Leistungsbeurteilung herangezogen.</p>