



OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE



Bar-Mix Kurs für Einsteiger

Bar-Mix Kurs für Einsteiger

Zielgruppe.

Lehrlinge, Mitarbeiter in der Gastronomie oder für den Privatgebrauch.

Kursinhalt.

- Geschichte der Bar / verschiedene Bars / Wortherkunft Cocktail
- Theorie Gläser / Cocktailmaterial
- Theorie Wodka / Gin
- Praktischer Teil: Selber shaken von Cosmopolitan, White Lady, Black Russian, Papagallo
- Theorie Whisky anschl. Vorzeigen rühren und selber shaken
- Theorie Dekorationen /Garnituren
- Theorie Rum, Cachaca & Tequilla mit selber shaken von Caipirinha & Mojito
- Theorie Apéro Getränke mit selber shaken von; Aperol Spritz, Hugo, Campari Orange, Negroni
- Theorie Hygiene
- Fragen & Antworten

Kursleiter.

André Frey
Barman/Barfachmann

Dauer. Ort. Kosten

Dienstag, 12. März 2024, 08.30 -17.00 Uhr
Pub Appenzell, Bahnhofstrasse, 9050 Appenzell
CHF 250.- inkl. Kursunterlagen, Imbiss, Kursausweis

Weitere Infos und die AGB finden Sie unter www.ogfs.ch



Anmeldung

Bar-Mix Kurs für Einsteiger

Datum: 12. März 2024

Sie können sich auch online Anmelden: www.ogfs.ch

☐ 10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/AI/AR/TG Nr. _____

☐ 20 % Lehrlingsrabatt

☐ Mitglied VHO ☐ Mitglied CCC ☐ Mitglied Hotellerie Ostschweiz

☐ Frau ☐ Herr

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Betrieb _____

E-Mail _____

Telefon _____

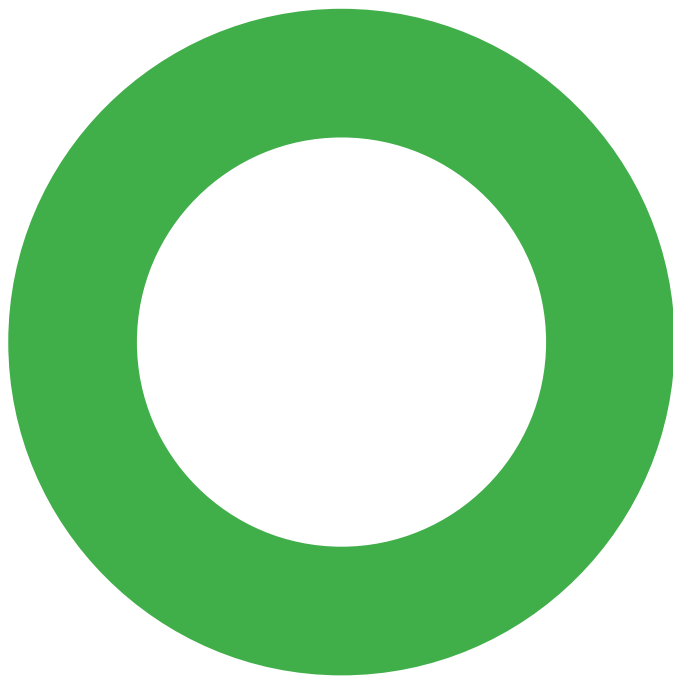
Datum _____

Unterschrift _____

☐ Datenschutzerklärung akzeptiert

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen
Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule

Bildung die bewegt!



OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen

 **OGFS**
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTR **SG**
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION