

GO!

Für den Vereinsanlass,
die Gewerbeausstellung oder den
Frühlingsmarkt...



**Wir zeigen Ihnen,
was Sie wissen müssen!**

«Beizli-Fest» - «Foodtruck» - «Festwirtschaft»

GO!

**Wir zeigen Ihnen,
was Sie wissen müssen!**

Zielgruppe:

- Gastrochefs von **Festwirtschaften**

- Betreiber von **Foodtrucks und Imbisswagen**

- Alle Personen, die mit Festwirtschaften in Zusammenhang stehen:
 - * bei der **Gemeinde** beim Frühlings- oder Herbstmarkt
 - * als **Klassenlehrperson** für den Weihnachtsmarkt
 - * **Vereinsmitglieder** für den Basar
 - * **Studenten** beim Stadtfest

- **Personen**, die wissen wollen, worauf es ankommt!

GO!

Zielsetzung

- Sie kennen die 5 wichtigsten Gesetze bei der Durchführung einer Festveranstaltung
- Sie erstellen ein Hygienekonzept für Ihre Veranstaltung
- Sie publizieren das Angebot von Speisen und Getränken nach gesetzlichen Vorgaben
- Sie führen eine Veranstaltung mit den gängigen Sicherheitsmassnahmen durch

Lerninhalte

- Gesetze und Verordnungen
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Hygienevorschriften und -konzept
- Speisen- und Getränkeangebot
- Selbstkontrolle und Checklisten
- Wichtiges zum Personal
- Tipps und Tricks zum Ablauf

Kursleiter

Bruno Lustenberger
Präsident GastroAargau

Kursdaten

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Samstag, 09. März 2024 | 09.00 – 12.30 Uhr |
| Dienstag, 30. April 2024 | 19.00 – 22.30 Uhr |

Kurskosten

CHF 160.00 für Mitglieder GastroAargau
CHF 190.00 für Nicht-Mitglieder

Kursort

GastroAargau, GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23, 5600 Lenzburg

Wichtig

Der Kurs ersetzt einen Fähigkeitsausweis nicht und richtet sich an alle interessierten Personen, wie Vereinsmitglieder, Klassenlehrpersonen, Studenten, etc.

Anmelden unter
www.gastroaargau.ch



GastroAargau

GastroBildungsZentrum GBZ | Dammweg 23 | 5600 Lenzburg
T 062 737 90 40 | F 062 737 90 42 | info@gastroaargau.ch | www.gastroaargau.ch