

Das einzigartige Erlebnis, die vielfältigen Bereiche der Gastronomie in nur 3 Stunden kennenzulernen. Das sind die Gastrotalente von morgen!



Unser soziales Engagement:

Der soziale Aspekt ist ein grundlegender Bestandteil unseres Unternehmens. Deswegen möchten wir eine karitative Organisation unterstützen und Kindern, welchen es nicht so gut geht, unter die Arme greifen. Weitere Informationen zu unserem sozialen Zweck entnehmen Sie bitte www.futurehosts.at.



Kontakt

Future Hosts – Junior Company
der Tourismusschulen MODUL der WKO Wien
Michaelerstraße 1, 1180 Wien

Schreiben Sie uns, wir freuen uns auf Ihre Anfrage:

Instagram: [jc.future.hosts](https://www.instagram.com/jc.future.hosts)

W: www.futurehosts.at

E: kontakt@futurehosts.at

T: +43 660 145 87 17 (Matthias)

T: +43 664 123 22 17 (Philipp)

T: +43 664 925 31 23 (Sami)

Junior Company



„In nur 3 Stunden zum Gastro-Helden – bist du bereit für die Show?“



Future Hosts – wer sind wir?

Wir sind 14 Schülerinnen und Schüler, die für die Hotellerie und Gastronomie brennen und unser Know-how an euch weitergeben wollen! Lust, selbst zum Gastro-Profi zu werden? Dann taucht mit uns ein in die spannende Welt des Gastgebens und holt euch die besten Tipps und Tricks, z. B. für euer nächstes Fest.



Eintauchen in die Welt des Gastgebers – das einzigartige Erlebnis, ideal für Schülergruppen.

In unseren Mini-Workshops lernen die zukünftigen Profis spielerisch das Umfeld der Gastronomie kennen. Von neuen Rezepten, über Fructails mixen bis hin zum richtigen Aufdecken – hier wird überall hineingeschnuppert.

Spaß steht bei uns an erster Stelle, aber auch die richtige Ausstattung darf nicht fehlen. Die Praxisräume der Tourismusschulen MODUL bieten den idealen Platz, die perfekten Arbeitsmittel stehen hier schon bereit. Als Erinnerung an dieses Erlebnis erhält jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer eine eigene Urkunde.

- Workshop-Preis: Euro 15,-- pro Person
- Optional buchbar: gemeinsames, gesundes und selbstgekokochtes Mittagsmenü um Euro 8,-- pro Person (3-Gang-Menü)
- Ideal für 11- bis 15-jährige
- Dauer: ca. 3 Stunden ohne Mittagessen
- Mindestteilnehmeranzahl: 20 Personen

Unsere Workshop-Inhalte

1. Free Pouring & Fructails

Lerne stilvolles Einschenken und mixe fruchtige Fructails – entdecke die besten Kombinationen und teste dein Talent als Barkeeperin und Barkeeper!

2. Backstation: Bananen-Muffins

Abwiegen, mixen, füllen! Hier bereitest du den Teig für köstliche Karotten-Muffins zu, während wir das Backen übernehmen.

3. Trageübung: Teller balancieren

Der Tipp fürs Servieren: Übe das Tragen von zwei oder gar drei Tellern wie ein echter Gastro-Profi!

4. Sensorik & Gewürze

Teste deine Sinne! Erkennst du alle Düfte und Gewürze? Ideal, um deinen Geschmackssinn zu schärfen.

5. Ernährungsworkshop: Mythen aufdecken

Wieviel Zucker steckt in Apfelsaft? Und was stimmt wirklich über Cola? Hier erfährst du spannende Fakten rund um deine Lieblingsgetränke!

6. Kahoot-Quiz: Dein Wissen im Check

Teste dein Wissen im interaktiven Kahoot-Quiz und schau, was du gelernt hast – ein Battle voller Spaß und Spannung!

7. Tisch decken & Tischmanieren

Vom Weinglas bis zur Serviette: Wir zeigen dir die Geheimnisse des perfekten Tischdeckens und die wichtigsten Regeln als Gastgeberin und Gastgeber.

Hol dir die Skills, mixe coole Drinks und werde zum Gastrotalent von morgen!