

6	02.02.26	Plätze sind für die Schüler*innen der 3. Klassen reserviert	03.02.26	Plätze sind für die Schüler*innen der 3. Klassen reserviert	04.02.26	Plätze sind für die Schüler*innen der 3. Klassen reserviert	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		
Raum		Schüler*innen Anzahl pro Turnus		Schüler*innen Anzahl pro Turnus		Schüler*innen Anzahl pro Turnus	
Restaurant	Käaserservice - Mair	09:30 - 11:25= 16 Pax 11:25 - 13:05= 16 Pax	Flambieren - Stockner	09:30 - 10:20 = 7 Pax 10:35 - 11:25 = 7 Pax 11:25 - 13:05 = 7 Pax			
Hauptbar	Mixen der Prüfungscocktails - Thöni	09:30 - 10:20 = 8 Pax 10:35 - 11:25 = 8 Pax 11:25 - 13:05 = 8 Pax	Mixen der Prüfungscocktails - Rainer	09:30 - 10:20 = 8 Pax 10:35 - 11:25 = 8 Pax 11:25 - 13:05 = 8 Pax	Mixen der Prüfungscocktails - Thöni	09:30 - 10:20 = 8 Pax 10:35 - 11:25 = 8 Pax 11:25 - 13:05 = 8 Pax	
Bistro	Vorbereitung Lehrabschlussprüfung Wiederholung theoretischer Inhalte Weinkunde - Mühlsteiger	09:30 - 11:25= 16 Pax 11:25 - 13:05 = 16 Pax			Vorbereitung Lehrabschlussprüfung Wiederholung theoretischer Inhalte Weinkunde - Mühlsteiger	09:30 - 11:25= 16 Pax 11:25 - 13:05 = 16 Pax	Breakttage keinen Kaffee - nur Brotausgabe bitte ohne Schüler*innen organisieren (wie Freitags)
Bar Bistro			Latte Art - Cerè	09:30 - 10:20 = 6 Pax 10:35 - 11:25 = 6 PAX 11:25 - 13:05 = 6 PAX	Latte Art - Cerè	09:30 - 10:20 = 6 Pax 10:35 - 11:25 = 6 PAX 11:25 - 13:05 = 6 PAX	