

La perfection par le vide!

DES POTENTIELS INÉDITS GRACE AU «Sous Vide»



Suscitez l'enthousiasme de vos convives avec des repas délicats et riches en goût. Sans stress ni précipitation!

Je veux révéler toute la richesse gustative des produits, exploiter pleinement mes ustensiles de cuisine grâce aux dernières tendances, et soulager les membres de ma brigade dans leur travail. Tout cela ...

... vous sera dévoilé dans le cadre des modules théoriques et pratiques de notre cours spécial «sous vide», sur la cuisson en sachets sous vide. Comparez les méthodes de cuisson traditionnelles aux techniques les plus récentes. Exploitation de la mise en place, assurance qualité, flexibilité et conservation – pour travailler demain avec efficacité, rentabilité et sans stress.

Objectif du cours

Les participant(e)s au cours comprennent où réside le potentiel d'une cuisine tournée vers l'avenir.

Groupe cible

Les professionnels de la cuisine

Condition impérative

Être intéressé par le sujet

Durée du cours

3 à 4 heures

Prix du cours

CHF 180.- (par personne) excl. TVA

Langue du cours

Allemand

Participant(e)s et participants

Nombre de participant(e)s limité à 15 personnes

Responsabilité technique

Christoph Reichenbach, Responsable de formation

Tel. 0848 400 900

info@hugentobler.ch

Inscription et dates des cours sur:

www.hugentobler.ch/kursangebot

Nous nous réjouissons de votre participation!