

Swiss Systems!

BESSERE QUALITÄT, HÖHERE RENDITE, GLÜCKLICHERE KÖCHE



Mein Ziel ist eine gut organisierte, rentable und effiziente Küche, die das Personal und die Gäste begeistert.

Was bedeutet es die Qualität der Speisen zu perfektionieren, die Küchenabläufe zu optimieren und eine höhere Rendite zu erzielen? Erfahren Sie im Rahmen dieses Kurses wie Sie Ihr Personal glücklich und Ihre Küche rentabel in die Zukunft führen.

Moderne Verfahrenstechniken wie professionelles Schockfrostern und die richtige Schnellkühltechnik beeinflussen die Personal- und Mise-en-Place-Bewirtschaftung und führen zu neuen attraktiven Speiseangeboten. Lernen Sie moderne Herstellungsmethoden kennen und holen Sie sich u.a. Tipps und Tricks zum Niedergaren, Sous Vide oder zur Aufbereitungstechnik im Kombisteamer. Degustieren Sie regional hergestellte Inhouse-Convenience und lassen Sie sich begeistern.

Kursziel

Die Kursteilnehmer/innen erkennen, wo das Potenzial einer zukunftsorientierten Küche liegt und lernen neue Produktionsmethoden kennen.

Zielgruppe

Fachpersonal rund um die Küche

Kursvoraussetzung

Interesse am Thema

Kursdauer und Kurskosten

ca. 5 Stunden / CHF 250.- / EUR 200,00 p.P. exkl. MwSt.

Kurssprache

Deutsch und Französisch

Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Begrenzte Teilnehmerzahl von 8 bis 15 Personen

Fachverantwortung

Christoph Reichenbach, Leiter Ausbildung

Anmeldung und Kursdaten unter:

www.hugentobler.ch/kursangebot