

Swiss Systems!

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ, HAUSSE DU RENDEMENT, PLUS DE BONHEUR EN CUISINE



Mon objectif est d'avoir une cuisine organisée, rentable et efficace qui dépasse les attentes du personnel et des clients.

Que signifie perfectionner la qualité des plats, optimiser les processus en cuisine et atteindre un meilleur rendement? Ce séminaire vous fera découvrir comment rendre votre personnel heureux et orienter votre cuisine vers un avenir rentable.

Les méthodes modernes, comme la surgélation rapide professionnelle et les cellules de refroidissement, influencent la gestion du personnel et de la mise en place et permettent de nouvelles offres de plats attractives. Découvrez les procédés de fabrication modernes et apprenez différents trucs et astuces relatifs à la cuisson à basse température, à la cuisson sous vide ou à la technique de préparation à l'aide du combisteamer. Dégustez des plats tout prêts élaborés dans la région sans aucun compromis sur le goût et laissez-vous convaincre par des méthodes de production orientées vers l'avenir.

Objectif du cours

Le participant apprend à identifier le potentiel d'une cuisine orientée vers l'avenir et découvre de nouvelles méthodes de production.

Groupe cible

Professionnels de la restauration

Condition impérative

Être intéressé par le sujet

Durée du cours et prix du cours

Env. 5 heures / CHF 250.- (par personne) excl. TVA

Langue du cours

Allemand et français

Participant(e)s et participants

Nombre de participant(e)s limité de 8 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