

Gastronomie Im Wandel – Wecken und Einkochen

Für deine Systematisierung ist das Mise en Place nichts für Feiglinge.
Unsere Großeltern haben bereits mit Mise-en-Place gearbeitet.



Ein gutes Mise-en-Place gehört zu den wichtigsten Grundaufgaben im alltäglichen Küchengeschäft. Um einen reibungslosen Serviceablauf zu gewährleisten, ist eine Systematisierung sowie Entkopplung der Küchenprozesse eine wesentliche Voraussetzung für ein wertschöpfendes Mise-en-Place. Nur wer zur richtigen Zeit und am richtigen Ort den richtigen Prozess einsetzt, hat die Möglichkeit, sich auf das Wesentliche fokussieren zu können.

- auf den Gast -

INHALTE

Zeitgemäße Prozesse der heutigen Zeit:

- Weck-Glas, Beutel
- beizen und marinieren
- glutenfreie Panaden
- Reduzierung von Lebensmittelmüll
- klassische Vorbereitung der Prozesse
- Küchentechniken: Herd, Konvektomat, Sous-Vide-Becken, Vaculit
- Küchenprozesse: kochen, schmoren, braten, langzeitgaren, frieren, trocknen, pasteurisieren und kühlen
- Küchenhilfsmittel: iSi

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem/der Teilnehmer/-in im Anschluss mitgegeben.

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

TeilnehmerInnenzahl: Max. 8 Personen

Kosten: Preis pro Person EUR 320.- (inkl. digitales Handout und Verpflegung)

Kontakt: Chefmanship.FHN@unilever.com

Adresse: Unilever Deutschland GmbH
Neue Burg 1, 20457 Hamburg

TERMINE

Di., 26.10.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung

von Unilever Food Solutions & Langnese

Hinweis: Es gelten die Unilever Hausrichtlinien hinsichtlich Covid-19 sowie die Regelungen laut dem Unilever Food Solutions Chefmanship Centre Hygiene- und Sicherheitskonzept für den Besuch in unserem Haus und für die Teilnahme an Masterclasses.



JETZT ANMELDEN

Bei Interesse an unserer Masterclass, wende dich bitte an deinen zuständigen Außendienstkollegen. Diesen findest du unter www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html.

Du kannst uns auch deine Anmeldung per E-Mail schicken: chefmanship.fhn@unilever.com

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: 0173 206 7729

ICH MÖCHTE GERNE AN DER MASTERCLASS „Gastronomie Im Wandel – Wecken und Einkochen“ TEILNEHMEN AM:

Di., 26.10.2021

Ich bin bereits Kunde/Kundin von Unilever Food Solutions & Langnese und werde betreut von: _____

Ich bin noch kein/-e Kunde/Kundin von Unilever Food Solutions & Langnese.

MEINE DATEN:

Vorname: _____ Name: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Kunden-Nr.: _____

MEINE FUNKTION:

- Geschäftsleitung Küchenleitung
 Einkauf Auszubildende/-r
 Koch/Köchin
 Sonstige: _____

MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

- Hotellerie Restaurant
 Freizeitgastronomie Pflegeheime
 Betriebsgastronomie Krankenhäuser
 Snackbar/Take-away Schulen/Kitas
 Andere: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Chefmanship
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.