

ProfiTable



Wie schafft man es, aus einem schmalen Warenkorb trendige Gerichte zum Vorschein zu bringen? Von besonderer Bedeutung sind dabei eine optimale Lagerführung sowie ineinandergreifende Prozessketten. Ziel ist es, aus einem geringen Wareneinsatz und einen optimalen Prozess ein maximales Geschmackserlebnis für den Gast auf den Teller zu bringen. Überrasche deine Gäste mit neuen kreativen Ideen, saisonalen und regionalen Zutaten sowie einem "ProfiTablen" Geschäft.

INHALTE

- sowohl Teller- als auch TakeAway-Gerichte
- zeitgemäße und effektive Prozesse
- effiziente Gerichte
- vegane/ vegetarische Anregungen
- Reduzierung von Lebensmittelmüll
- klassische Vorbereitung der Prozesse
- Küchentechniken: Herd, Konvektomat, Sous-Vide
- Küchenprozesse: kochen, dämpfen, frieren, regenerieren, trocknen, pasteurisieren und kühlen

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

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre Hamburg

Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

Teilnehmerzahl: 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

Do., 18.11.2021

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 „ProfiTable“ TEILNEHMEN AM:

Do., 18.11.2021

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.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.