

# Gastronomie Im Wandel – Wecken und Einkochen

Für deine Systematisierung ist das Mise en Place nichts für Feiglinge, auch unsere Großeltern haben schon Mise en Place gemacht



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

– Den Gast –

## INHALTE

- Zeitgemäße Prozesse der heutigen Zeit:
- Weck Glas, Beutel
- Beizen und Marinieren
- Glutenfreie Panaden
- Reduzierung von Lebensmittel Müll
- Klassische Vorbereitung Prozesse
  - Küchentechnik: Herd, Konvektomat, Sous Vide Becken, Frieren
  - Küchenprozess: Kochen, Schmoren, Braten, Vaculit, Langzeitgaren
  - Küchenhilfsmittel: iSi, Trocknen, Pasteurisieren, Kühlen

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

## KURSinFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre Hamburg

Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 8 Personen

Kosten: Preis pro Person EUR 320.– (inkl. Verpflegung)

## TERMINE

Do., 20.05.2021

Di., 26.10.2021

## DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung  
von Unilever Food Solutions & Langnese



Unilever  
Food  
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

# JETZT ANMELDEN

Bei Interesse an einem unserer Masterclasses und den Terminen wende dich bitte an deinen persönlichen Außendienstler. Diesen findest du unter [www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html](http://www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html)

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: [chefmanship.fhn@unilever.com](mailto:chefmanship.fhn@unilever.com)

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: 0173 206 7729

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

Do., 20.05.2021

Di., 26.10.2021

Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions & Langnese und werde betreut von: \_\_\_\_\_

Ich bin noch kein Kunde 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:

- Hotel                                 Restaurant  
 Freizeitgastronomie             Heime/Spitäler  
 Betriebsverpflegung            Schulen/Kitas  
 SnackBar/Take-away  
 Andere: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

*Chefmanship*  
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.

