

GLACÉ TRENDS

Das süsse Geschäft mit Glacé



In diesem Kurs lernst du die Vorteile und Neuheiten unseres Glacé-Geschäftes kennen. Mit neuen Dessert-Inspirationen kannst du für dich ein Zusatzgeschäft aufbauen. Sei es beim Mittagsmenu, im à la Carte- und Bankett-Bereich oder für deine Kundschaft, welche ein Coupe bei dir geniessen möchten. Wir zeigen dir welche vielfältigen Möglichkeiten sich in unseren Glacé-Truhen verbirgt und wie du deinen Gästen ein Lächeln auf die Lippen zauberst. Bei unseren diversen Degustationen kannst du die verschiedenen Glacé-Marken 1:1 degustieren und für dich das richtige Angebot zusammenzustellen.

ZIELGRUPPE

Dieser Workshop eignet sich für Köche in Restaurants, Hotels, Heimen, Spitälern und in der Gemeinschaftsverpflegung.

INHALTE

- Das 1x1 des Glacé-Portionierens / welche gesetzlichen Vorschriften gelten
- Degustation unserer verschiedenen Glacé-Marken und Glacé-Trends 2021
- Inspiration neuer Mini/Tagesdessert für dein Zusatzgeschäft
- Vorstellen unseres Glacé-Karten-Tools
- Berechnen verschiedener Coupes und Tagesdesserts
- Praktische Umsetzung in der Küche

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

KURSinFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre
Thayngen

Uhrzeit: 09:00 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 290.–
(inkl. Verpflegung)

Hinweis: Kochbekleidung mitbringen

TERMINE

Do., 27.01.2022 Do., 24.02.2022

Di., 25.10.2022 Do., 17.11.2022

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung
von Unilever Food Solutions

JETZT ANMELDEN

Faxe uns deine Anmeldung an: **052 645 61 13**

Melde dich online an unter: **www.ufs.com/workshops**

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: **chefmanship.ch@unilever.com**

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: **052 645 60 05**

ICH MÖCHTE GERNE AM WORKSHOP „GLACÉ TRENDS“ TEILNEHMEN AM:

☐ Do., 27.01.2022 ☐ Do., 24.02.2022 ☐ Di., 25.10.2022 ☐ Do., 17.11.2022

☐ Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions und werde betreut von: _____

☐ Ich bin noch kein Kunde von Unilever Food Solutions.

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: _____

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Chefmanship
Centre