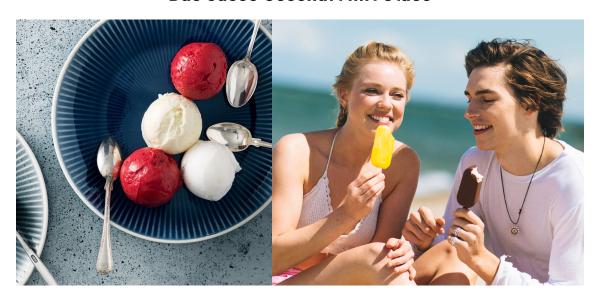
# **GLACÉ TRENDS**

### 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 Glace-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

<u>Teilnehmerzahl:</u> Max.15 Personen <u>Kosten:</u> 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., 17.11.2	022
	e von Unilever Food Solu nde von Unilever Food So		rde betreut	von:	
MEINE DATEN:					
Vorname:		Name:			
Betrieb:					
Anschrift:					
PLZ:		Ort:			
Telefon:		Telefax:			
E-Mail:		Kunden-Nr.	:		
MEINE FUNKTION:			MEIN BET	RIEB GEHÖRT	ZUM BEREICH:
☐ Einkauf ☐ Koch/Köchin	Küchenleitung Auszubildende/-r		☐ Betrieb☐ Snackb	gastronomie sverpflegung ar/Take-away :	Restaurant Heime/Spitäler Schulen/Kitas
Datum:				No.	Unilever Food Solutions

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



