

DIE NEUE S-KLASSE

Gemeinschaftsverpflegung ist Inspiration,
wenn sie nicht nur Geschmackszellen weckt, sondern auch Erinnerungen.



Im Alter lässt bei vielen Menschen der Geschmackssinn nach. Doch heißt das noch lange nicht, dass der Anspruch an leckeres Essen verloren gegangen ist, er hat sich nur verändert. So spielen beispielsweise Gerichte, die einen ein Leben lang begleitet haben und an alte gute Zeiten erinnern, eine wichtige Rolle, denn dadurch können verlorene Geschmackszellen wieder wettgemacht werden.

In diesem Workshop zeigen wir wie Sie mit vorgegebenen Budgets und sorgfältig ausgewählten Grundzutaten abwechslungsreiche Menüs in der Gemeinschaftsverpflegung zubereiten. Unsere Fachberater inspirieren Sie mit neuen Ideen zur Realisierung verschiedener Kostformen. Und sie geben Tricks und Tipps zu Produkten und Zutaten weiter, die sich auf besonders vielfältige und damit budgetfreundliche Weise verwenden lassen. Bieten Sie den Geschmackszellen Ihrer Gäste öfter Neues – bei gleichbleibender Einkaufsliste für Ihre Zutaten.

INHALTE

- Rezepte für verschiedene Kostformen
- Geeignete Gartechiken
- Effizienter Einsatz der Küchengeräte
- Abwechslungsreich kochen mit nur wenigen Grundzutaten
- Nachhaltige Speiseplanung
- Auswahl und Anwendung der richtigen Fette

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

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop (Kurs-Nr.201703)

Uhrzeit: 11:00–16:00 Uhr

Teilnehmerzahl: 15 Personen

Kosten: Preis pro Person 320,- Euro (inkl. Handout und Verpflegung)

Hinweis: Bitte Kochkleider mitbringen

TERMINE

Heilbronn

Di., 16.05.2017

Hamburg

Di., 25.04.2017

Dortmund

Do., 11.05.2017

UNSERE REFERENTEN



JÜRGEN KOLB



RAINER KURZ



LEIF-TIMO GIRNTH



THOMAS GOLLNOW



SEBASTIAN BECKERT

Chefmanship[®]
Centre