

FLYING DESSERT

Ein Dessert ist Inspiration,
wenn es das Sahnehäubchen auf Menü und Umsatz ist.



Mit einem Menü ist es wie mit einem Rendezvous: Der erste Eindruck zählt, aber der letzte Eindruck bleibt. Ein Dessert ist Ihre große Chance, auf einen perfekten Auftritt mit einem beeindruckenden Finale noch das „Sahnehäubchen“ draufzusetzen. Neue Tipps und Tricks dazu vermitteln Ihnen unsere Fachberater in diesem speziellen Dessert-Workshop. Hier lernen Sie, wie Desserts nicht nur im Handumdrehen gelingen, sondern viel besser: in 1,2,3 Handgriffen.

Verwandeln Sie die gleichen Grundprodukte mit ein paar Kniffen in Desserts jeder Art und für jedermann: vom feinen Glas- bis zum kompletten Tellerdessert. Gerade weil ein perfektes Dessert die Begeisterung von Gästen und den Umsatz des Chefs entscheidend ankurbeln kann, sei dieser Workshop nicht nur Pâtisseries, sondern jedem Küchenleiter und Koch ans Herz gelegt. Schließlich gilt wie beim Rendezvous: stimmt der letzte Eindruck, sieht man sich wieder ...

INHALTE

- Die perfekte Technik des Anrichtens
- Der optimale Aufbau des Büfetts
- Die wirtschaftlichste Kalkulation
- Die optimale Stabilität von Gefriertau
- Das beeindruckende Live-Dessert
- In 1, 2, 3 Handgriffen zum Dessert
- Das Tellerdessert mit Aufgüssen

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

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop (Kurs-Nr. 201708)

Uhrzeit: 10:00–17:00 Uhr

Teilnehmerzahl: 15 Personen

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

Hinweis: Bitte Kochkleider mitbringen

TERMINE

Heilbronn

Do., 27.04.2017

Hamburg

Do., 11.05.2017

Dortmund

Di., 23.05.2017

UNSERE REFERENTEN



RAINER KURZ



RENÉ NOEL SCHIEMER



LEIF-TIMO GIRNTH



JÜRGEN KOLB



THOMAS GOLLNOW



SEBASTIAN BECKERT