

FOOD BAR

Immer am Puls der Zeit



Auch vor Küchen, Bars, Hotels und Restaurants macht der Fortschritt keinen Halt. Und wir müssen feststellen: Früher war nicht alles besser! Lernen Sie in diesem Kurs, wie Sie moderne Techniken und Geräte in Ihren Betrieb integrieren und zu Ihrem Vorteil und den Ihrer Gäste nutzen können. Und auch zum Vorteil Ihrer Gäste. Ein perfektes Mis en Place ist hier nur der Anfang. Die Gastronomie 2.0 ist multimedial! Durch den Einsatz von Tablets (iPad) ist die Interaktion zwischen Mitarbeitern so effektiv wie nie zuvor. Doch nicht nur der technische Fortschritt hat Einfluß auf den Wandel der Küchen, auch die Ansprüche der Gäste ändern sich mit der Zeit. Durch die Kombination verschiedener ethnischer Einflüsse und den kreativen Einsatz saisonaler Zutaten entstehen so moderne Foodkonzepte für die Gastronomie, die diesen Ansprüchen gerecht werden und weiterhin eine entkoppelte und systematisierte Produktion und Abläufe gewährleisten.

INHALTE

- Moderne Foodkonzepte für Hotels, Restaurant oder Bars
- Integration des Gastes in die Speisen- / Getränkegestaltung
- Kreative Einbindung saisonaler Zutaten
- Kombination verschiedener ethnischer Einflüsse zu kreativen Kompositionen
- Direkte Interaktion mit Chef, Service, multimedial

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

KURSinFORMATIONEN

1-Tages-Workshop (Kurs-Nr. 201709)

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., 12.09.2017

Hamburg

Di., 05.09.2017

UNSERE REFERENTEN



THOMAS GOLLNOW



RAINER KURZ



LEIF-TIMO GIRNTH