

Gastronomie Schulungsmodule 2019 / 2020

Modul A	Basic für Branchenfremde Hygiene, Auftreten, Lebensmittelverarbeitung und Grundlagen in der Gastronomie, Einfinden in das neue Arbeitsumfeld und vieles mehr... 3 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 900,00
Modul B	Effizienz Produktionsablauf, Arbeitsablauf, Hierarchien, Optimierung der Arbeitskraft und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 700,00
Modul C	Snacks, kalte Theke & Convenience Zeitgemäßer Umgang mit Snackkonzepten, Nutzung moderner Technik inkl. Training am Hybridofen Merrychef, Finden neuer kulinarischer Wege und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 800,00
Modul D	Cook & Chill, Sous Vide Nutzung moderner Technik inkl. Training am Convotherm C4, Merrychef, Sous Vide-Becken und Schockfroster, Umstellung der Arbeitsweise und Produktion und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 800,00
Modul E	Vegetarisch & Vegan, Unverträglichkeiten Fleischnfrei kochen, glutenfrei kochen, Basics zu veganer Küche, Workshop „Sugar & Friends“, Backen ohne Milchprodukte und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 700,00
Modul F	Suppen & Saucen Ansetzen von Grundsaucen, klassische Küche, Ansetzen von Fonds, Velouté, Bechamel, richtiges Binden von Saucen und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 600,00

Modul G	Fleisch Richtig schneiden und portionieren, braten, grillen, kochen, schmoren, Sous Vide Schnupperkurs, Gerätetraining am Convothem C4, Cook & Chill und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 800,00
Modul H	Fisch Richtig filetieren, portionieren, vakuumieren, braten, kochen, grillen, confieren, Gerätetraining am Convothem C4, Schnupperkurs Sous Vide und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 800,00
Modul I	Kalte Küche Salate, kalte Vorspeisen, Dressings, richtiges Mise en place, schönes anrichten, Arbeiten mit Squeezern, moderne Küche und Fusionsküche, Asiaworkshop und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 800,00
Modul J	Desserts & Mehlspeisen Desserts schnell und schön, süße Highlights für Köche (wir sind halt keine Bäcker), Workshop Thermomix, Desserts aus dem Konvektomaten und vieles mehr... 2 Arbeitstage 2 Trainer Min. 4 / Max. 12 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 700,00
Special 1	Thermomix in der Gastronomie 1 Arbeitstag 1 Trainer Min. 3 / Max. 10 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 300,00
Special 2	Pacojet 2 – mehr als Eis & Sorbet! 1 Arbeitstag 1 Trainer Min. 3 / Max. 10 Teilnehmer	Je Teilnehmer EUR 300,00

Änderungen und Aktualisierungen vorbehalten.

Den Ort, an dem die Schulungen stattfinden, erfahren Sie zeitnah nach Ihrer Anfrage. Wir sind regional unabhängig und können durch das Netzwerk regional & spontan reagieren. Die Preise beinhalten die Schulungsgebühr, Verpflegung, Lebensmittel für alle zuzubereitenden Speisen, Schulungsunterlagen, Notizblock, Bleistift, Reinigungspauschale. Termine werden entweder individuell vereinbart oder bei Zustandekommen eines Moduls durch einen Auftraggeber rechtzeitig an Interessenten und potentielle Kunden kommuniziert. Bei Buchung ist die Kursgebühr pro Teilnehmer im Voraus zu zahlen. Alle angegebenen Preise sind Nettopreise.

Bei Fragen erreichen Sie die Trainer telefonisch per **Profi-Hotline unter +43 677 6286 3686** und direkt:

- Sascha Wenderoth, Wenderoth | Kulinarik. Konzept. Catering., +43 677 6235 4929, office@gastroprofis.net
- Carsten Girlich, DO!T Food Consulting, +43 664 122 8868, doit@gastroprofis.net