

Gastronomie Schulungsmodule 2021 / 2022

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, 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, 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 Fleischfrei 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, 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, 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.

Veranstaltungsort ist Ihr Unternehmen, es sei denn, es gibt eine andere Absprache. **Die Preise beinhalten:** die Schulungsgebühr, Verpflegung, Lebensmittel für alle zuzubereitenden Speisen, Schulungsunterlagen (Handouts), Notizblock, Bleistift, Reinigungspauschale, Arbeitszeit Vor- und Nachbereitung. Termine werden individuell vereinbart. Bei Buchung ist die Kursgebühr pro Teilnehmer im Voraus zu zahlen, erst dann gilt der Termin als fixiert. Alle angegebenen Preise sind Nettopreise.

Bei Fragen erreichen Sie die Trainer telefonisch per **Profi-Hotline unter +43 677 6286 3686** oder per Mail & Web:

office@gastroprofis.net / www.gastroprofis.net