

Bereit für die Saison?

So bedient Ihr Team die Profigeräte.



Ich starte bald in die Saison – ist mein Team fit, die Küchengeräte sicher und effizient zu bedienen?

Dieser praxisnahe Crashkurs vermittelt die fachgerechte Bedienung und effiziente Nutzung zentraler Profiküchen-Geräte (z.B. Vision Plus, Hold-o-mat, FrigoJet, Fritteuse, Herd). Weiter werden Hygienestandards und Themen aus der Arbeitssicherheit vermittelt.

Kursort

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Ausbildungcenter
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl

Kursdatum

Mittwoch, 04.06.2025

Kursdauer

14.00 bis 17.00 Uhr

Der Kurs richtet sich an:

Saisonangestellte, Köche/innen, Hilfsköche/innen

Teilnehmerzahl

Max. 12 Personen

Kurskosten

CHF 180.– pro Person exkl. MwSt.
Exklusives Angebot für Hugentobler Kunden.

Kurssprache

Deutsch

Anmeldeschluss

25.05.2025

Fachverantwortung

Christoph Reichenbach, Leiter Ausbildung
Tel. 0848 400 900
info@hugentobler.ch

Anmeldung und Kursdaten unter:

www.hugentobler.ch/kurse

Wir freuen uns auf Ihr Team!