

Perfektion im Vakuum!

NEUES POTENTIAL DURCH Sous Vide



*Begeistern Sie Ihre Gäste
mit geschmacksintensiven,
zarten Speisevariationen
ohne Stress und Hektik!*

Ich will den Produkten neue Geschmacksfacetten entlocken, mit den neusten Trends meine Küchengeräte voll ausnützen und meine Küchencrew entlasten. Wie das geht...

...erfahren Sie in einem Theorie- und Praxisteil unseres Spezialkurses Sous Vide, Garen im Vakuumbbeutel. Vergleichen Sie traditionelle Garmethoden mit den neusten Techniken. Mise-en-Place-Bewirtschaftung, Qualitätssicherung, Flexibilität und Haltbarkeit – Zukünftig effizient, rentabel und entspannter arbeiten.

Kursziel

Die Kursteilnehmer/innen erkennen, wo das Potenzial einer zukunftsorientierten Küche liegt.

Zielgruppe

Fachkräfte rund um die Küche

Kursvoraussetzung

Interesse am Thema

Kursdauer

3 bis 4 Stunden

Kurskosten

CHF 180.- (pro Person) exkl. MwSt.

Kurssprache

Deutsch

Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Begrenzte Teilnehmerzahl von 15 Personen

Fachverantwortung

Christoph Reichenbach, Leiter Ausbildung

Tel. 0848 400 900

info@hugentobler.ch

Anmeldung und Kursdaten unter:

www.hugentobler.ch/kursangebot

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!