

Gastroseminar

Für Köche und Inhaber

Modern kochen – „Pimp it up!“ Speisen(und)Karte nach meinem Geschmack...



Dauer: 2- Tagesseminar, 9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Referent: Frank Simmeth
Veranstaltungsort: München

Beschreibung:

Was sollen wir denn noch alles machen? Allen Gästen können wir es mit unserer Küche eh nicht recht machen! Außerdem haben wir für irgendwelche Späße eh keine Zeit...“ Kennen Sie solche Aussagen? Die Zeiten haben sich verändert und der Qualitätsanspruch Ihrer Gäste wird immer höher. Natürlich müssen Sie nicht jedem Trend hinterherlaufen. Wenn es Ihr Nachbar aber besser kann als Sie, dann werden Sie Ihre Gäste über kurz oder lang verlieren. Dabei ist der Trick ja ganz einfach: Immer besser werden! Oft sind es nur Kleinigkeiten damit aus „standard“ plötzlich „genial“ wird. In diesem 2-tägigen praxisorientierten Seminar lernen die Teilnehmer, wieder in den Mittelpunkt zu stellen, um was es in der Küche tatsächlich geht: nicht die Prozesse, sondern die Produkte und die Liebe. Lernen Sie, wie Sie mit einfachen und günstigen Mitteln Ihre Gerichte und Ihre Karte „aufpeppen“ und damit wieder mehr Lust und Interesse Ihrer Gäste wecken. „**Nicht Geiz, sondern Geschmack ist geil!**“...

- ✓ Moderne Küche – von der Prozessorientierung zum Geschmack!
- ✓ Darum gehe ich essen – Was meine Gäste erwarten
- ✓ Erwartungen geschmackvoll übertreffen? Was tatsächlich begeistert...
- ✓ Trends erkennen – Regional und dennoch genial!
- ✓ Meine Speisekarte: Aufputsch- oder Schlafmittel?
- ✓ Pimp it up! Was Kleinigkeiten ausmachen können...
- ✓ Zurück zu den „Basics“ – Einfach (und) gut?
- ✓ Lebensmittel – von Produkt und Liebe
- ✓ Es wird immer besser – Von Qualität und Wertschöpfung
- ✓ Das zeichnet mich aus – Koch mit Philosophie
- ✓ Praxisübungen und Workshops

Preis: 419,00 €*

*Der genannte Preis gilt als Seminargesamtpreis und versteht sich zuzüglich 19% MwSt. Zusätzlich zum Seminarpreis wird eine **Tagungspauschale von 210,00 €** berechnet. In diesem Preis ist die Verpflegung über die Seminartage inkl. 3-Gang Mittagessen, Tagungsgetränke und Kaffee sowie Sensorikübung mit **anschließenden Abendessen enthalten**. Die Teilnehmer erhalten ein Zertifikat als Bestätigung der Teilnahme. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

**Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de**

Simmeth-Training - Seminare für Gastronomie und Hotellerie
Fraßhauser Straße 2 / 83623 Dietramszell / fs@simmeth-training.de

Telefon: +49 (0) 80 24 6086331 / Fax: +49 (0) 8024 6086332