

Workshop

Fait Maison

Hausgemachtes Handwerk – professionell hergestellt



Ihre Lösung für eine hausgemachte, kreative und handwerkliche Küche!

Workshop: Erlernen Sie, hausgemachte Produkte wie beispielsweise Chutneys, Senfe, Honige und Sirupe herzustellen und haltbar zu machen. Verringern Sie Ihre Abhängigkeit von Fertigprodukten, steigern Sie Ihre kulinarische Kreativität, verdienen Sie Geld, erzählen Sie Ihre Geschichten und begeistern Sie Ihre Gäste!

Inhalt:

- Vorteil der Inhouse Convenience Produktion
- Planung und Organisation in der Küche
- Zubereitung und Haltbarmachung
- Hygiene
- Degustation und Anwendungstipps
- Deklarationen
- Möglichkeit für Zusatzverkäufe
- Rezepte

Workshop für Mitarbeitende in:

- Restaurants, Hotels
- Hofläden
- Spitäler, Alters- und Pflegeheime
- Lebensmittel-Geschäfte

Kosten: CHF 950.-

Inkl. Vorbereitung, Schulungsunterlagen, Rezepte, Degustationen.

Durchführung durch unsere Küchenchefs.

Dauer: ca. 4 Stunden

Ort: Bei Ihnen im Betrieb oder in unserer Schulungsküche (Schönbühl oder Rotkreuz)

Preise exkl. 8.1% MwSt
inkl. Anfahrten/Spesen

Jetzt anmelden und den Betrieb auf den nächsten Level heben!