

Spezialkurs für Profis in Hotel-, Restaurant-, Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Dessert? – Ja gerne!

Kennen Sie das? Gäste werfen einen Blick in die Dessertkarte und bestellen dann doch nur einen Kaffee. So ein Frust – und woran kann es liegen? Vielleicht an der Karte? Vielleicht der Blick zum Nebentisch zu den herkömmlichen Desserts mit den vielen Kalorien? Klar ist: Wir dürfen uns diese Umsatzsteigerung nicht entgehen lassen und müssen das Angebot pffiffig anpassen. Zum Beispiel mit Kleindesserts zu attraktiven Preisen. Mit aktuellen Trends und neuen Präsentationen. Oder mit unwiderstehlichen Kombinationen, spannenden Texturen, Formen und Farben. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Professionalität krönen mit einem inspirierenden Schlussbouquet, zu dem Ihre Gäste gerne Ja sagen.

Unser Kurs

In einem ersten Schritt sensibilisieren wir unsere Sinne. Wir schauen, schmecken und fühlen genauer hin. Was beeinflusst unsere Lust auf Süßspeisen? Sensorisch tasten wir uns heran an Beschaffenheit, Textur, Schmelz, Konsistenz, Temperatur, Form, Farbe und vieles mehr. Im ersten praktischen Teil reflektieren wir das Gelernte und setzen es um. Dazu nutzen wir modernste, zeitsparende Geräte und alt bewährte Techniken. Anschliessend trainieren wir die Handfertigkeiten. Vom Dressieren und Backen von Meringues übers Frittieren von süßen Chips bis zur rationellen Produktion und Lagerung erarbeiten wir innovative und kreative Lösungen.

Nach dem Mittagessen widmen wir uns nochmals intensiv dem konzeptionell richtigen Finish. Sie entscheiden, welches Konzept zu Ihnen und Ihrem Betrieb passt. Ob eine überzeugende Auswahl von Kleindesserts am Tisch oder eine überraschende Dessertkarte, wir gehen auf alle möglichen Konzepte mit Vor- und Nachteilen ein.

Sie nutzen bei uns die neuesten Apparate, unsere Infrastruktur und nicht zuletzt unser Know-how. Sie dürfen sich schon auf dem Heimweg auf den einfachen Mehrumsatz freuen.

Dieser Kurs eignet sich für Köche und Mitarbeitende in Hotels, Restaurants und in der Gemeinschaftsgastronomie sowie in der Heim- und Spitalgastronomie. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).

Referenten

Das Forum Culinaire Team

Programm

Ab 8.45	Eintreffen, Erfrischung
9.15	Begrüssung und Kursbeginn
9.40	Sensorik in der Süßspeise
10.40	Workshop Teil 1
14.10	Mittagessen
	Workshop Teil 2
	Reflektion
16.00	Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 190.– pro Person

(Mitglieder Kochverband CHF 150.–)

inkl. Kursdokumentation und Mittagessen.

Zahlungsmodalitäten: Die Zahlung erfolgt gegen Rechnung bis 10 Tage vor Kursbeginn.

Etwas Süßes in der Kehle gibt unseren Gästen Sonne in die Seele.

