

8677 Moderne Anrichtetechniken für die Gasthausküche

Die Konkurrenz schläft nicht! Abheben von der Masse gelingt Ihnen, wenn Sie nicht vergleichbar mit anderen Gastronomiebetrieben sind. Sie müssen anders sein als der/die Mitbewerber:in, dann werden die Gäste wieder verstärkt auf Sie aufmerksam werden.

Es reicht nicht aus, wenn Sie das gleiche Schnitzel oder den gleichen Schweinsbraten mit den gleichen Beilagen, in der gleichen Qualität und zum selben Preis anbieten, wie Ihr/e Gastwirt/Gastwirtin nebenan. Für welchen Betrieb soll sich der Gast/die Gästin entscheiden, wenn Speisekarte, Qualität und Preis gleich sind? Sie müssen sich abheben um sich wieder in die erste Reihe zu katapultieren.

Erlernen Sie an nur einem Seminartag wie Sie Ihre Speisen mit einem kleinen „Tuning“ kreativer und appetitlicher aussehen lassen können. Der Küchenchef aus dem berühmten Weißen Rössl hilft Ihnen dabei!

Die Zielgruppe:

Hobbyköche/Hobbyköchinnen, Kochlehrlinge ab dem 2. Lehrjahr, vom Koch zum Küchenchef/von Köchin zur Küchenchefin, Gastwirte/Gastwirtinnen

Die Voraussetzungen:

Keine speziellen Vorkenntnisse notwendig!

Die Inhalte:

- Gerichte schnell und einfach auf ein höheres Level gehoben
- Kreative Ansätze beim Anrichten
- Umgang mit Pinzette und Fingerpalette
- Dekorartikel für Tellergerichte
- Texturenvielfalt
- Zusammensetzen einzelner Komponenten zu einem Gericht

Die Lernziele:

- Gerichte optisch besser in Szene setzen und präsentieren können
- Spielerischer Umgang mit Spezialwerkzeugen
- Herstellen von unterschiedlichen Texturen
- Umgang mit Schäumen aus der ISI-Flasche
- Sie können Tellergerichte und Finger Food kreativer anrichten

Der Hinweis:

Kochbekleidung oder Schürze mitnehmen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8677** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe