

Kochen, ein Beruf mit Berufung - Orientierungsseminar



Kost oder Köstlich

Leuchtende Augen bei den Gästen zu zaubern, wenn das Essen serviert wird, und es mit wachsender Begeisterung verspeist wird, ist das Ziel jedes Kochs. Egal ob Hobby oder Haushaltspflicht, fachliche Grundlagen sind ein Muß, um effizient, gesund und lecker zu kochen. Wie kocht man ein Menü, welches aufeinander abgestimmt ist, ohne daß die Küche hinterher ein Schlachtfeld ist? Welche Tricks und Kniffe nutzen professionelle Köche und Küchenchefs? In diesem Seminar lernen Sie Anforderungen und Aufgaben des professionellen Kochens kennen und optimieren Ihre Arbeitsweise. Erleben Sie Zeitgewinn und qualitative Verbesserungen in Verbindung mit der kulinarischen Belohnung, wenn Sie Ihre Kochkunst anschließend probieren.

Aus dem Inhalt:

- Lebensmittelhygiene, Nährwerte
- Einkauf, Qualitätsmerkmale
- Grundsoßen, Plattformgerichte
- Kalkulation, Energieeffizienz
- Menüs, Kalte Speisen

„Bildungshunger und Wissensdurst sind keine Dickmacher.“
Lothar Schmidt

