

MULTI PLUS Aufbau Seminar (für Fortgeschrittene)

„Kreative Ideen-Küche“ für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen

Seminar-Ziel:

Sie erhalten weiterführendes Wissen rund um den praktischen Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS.

Gemeinsam wandeln wir bekannte Menükomponenten kreativ ab und lassen neue Gerichte entstehen. Sie erhalten Tipps rund um gelingende Präsentation und kreative Speiseplanung.

Darüber hinaus erfahren Sie Neues aus der Ernährungsberatung sowie Wissenswertes über unsere Qualitätssicherung.

Seminar-Inhalt:

- Kreative Zubereitungsideen: Toppings, „Green kitchen“, Trendküche und vieles mehr
- Umgang mit Überhängen
- Präsentation – kleine Maßnahmen, große Wirkung
- Kreative Speiseplanung
- Wissenswertes aus unserer Ernährungsberatung
- Qualitätssicherung bei apetito
- Auf Wunsch: Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen, Küchenmitarbeiter/-innen und Hauswirtschaftsleiter/-innen.

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar „Aufbau-Seminar MULTI PLUS“, wenn Sie:

- sicher im Umgang mit MULTI PLUS sind und/oder
- das MULTI PLUS Basis Seminar bereits besucht haben
- auf der Suche nach neuen kreativen Zubereitungsideen sind
- Ihr Wissen rund um Qualität und Ernährung vertiefen wollen
- uns vor Ort „in die Töpfe“ schauen möchten



Referenten:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin,
Senior Beraterin apetito consult

Karsten Lösing

Betriebsleiter im apetito Communications Centrum

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum,
Rheine

30.3.2020

9.11.2020

9:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 190,00 Euro zzgl. MwSt.

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars, Hotelübernachtung inklusive Frühstück, Taxikosten und ein persönliches Zertifikat.

