

MULTI PLUS Aufbau-Seminar (für Fortgeschrittene)

für Kindertagesstätten und Schulen

Was sind die Inhalte des Seminars?

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

Wir vermitteln Ihnen, wie Sie Gerichte kreativ abwandeln und präsentieren können.

Darüber hinaus erfahren Sie Neues aus der Ernährungsberatung sowie Wissenswertes über unsere Qualitätssicherung. Eine Betriebsbesichtigung rundet Ihren Seminarbesuch bei apetito ab.

MULTI PLUS in Theorie und Praxis:

- Wissenswertes aus unserer Ernährungsberatung
- Neue Zubereitungsideen
- Kreative Speiseplanung und „mein-apetito“
- Qualitätssicherung bei apetito
- Betriebsbesichtigung

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar „Kreative Ideen mit 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 Hygiene und Ernährung vertiefen wollen
- uns vor Ort „in die Töpfe“ schauen möchten

Für wen eignet sich das Seminar?

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

Was ist im Preis inbegriffen?

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



Referenten:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin,
Senior-Beraterin apetito consult

Karsten Lösing

Betriebsleiter im apetito Communi-
cations Centrum

Ort und Termin:

apetito Communications-
Centrum, Rheine

25.02.2019

20.05.2019

09.09.2019

9:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.

