

Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller

Visuelle Perfektion für Ihre Küche – Souveränes Anrichten leicht gemacht

Ziele

Der erste Eindruck zählt, vor allem bei der Präsentation Ihrer Gerichte. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie einfache Gerichte, als auch Gourmetgerichte optisch aufwerten und sicher anrichten, um Ihren Gästen ein visuelles Erlebnis zu bieten. Durch klare Techniken und kreative Ansätze gewinnen Sie Sicherheit beim Anrichten und machen Ihre Teller zu Highlights.

Voraussetzung

Dieses Seminar ist ideal für erfahrene Fach- oder Führungskräfte, die ihre bestehenden Kenntnisse im Thema vertiefen und fortgeschrittene Techniken erlernen möchten. Es sind Vorkenntnisse erforderlich.

Inhalte

- Effiziente Vorbereitung für schnelles Anrichten
- Garnieren mit Kräutern, Gebäck und Chips
- Kreative Präsentationen entwickeln und umsetzen
- Praxisbeispiele für Ihre Präsentation
- Souveränes Anrichten Ihrer Gerichte

Referenten: Philipp Kortyka

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

06.5.2025, 09:00 Uhr, BW-25-195, Bad Überkingen
05.11.2025, 09:00 Uhr, BW-25-196, Bad Überkingen

199,00 € Mitglieder

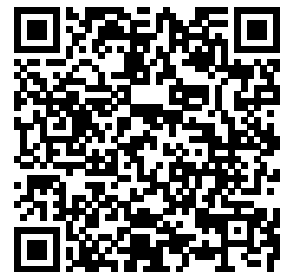
299,00 € Standard

oder

1 Gutschein

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie