

Hohe Servicekunst: Filetieren, Tranchieren, Flambieren

Gäste mit großem Tischkino nachhaltig begeistern und unterhalten

Ziele

Sie machen den Aufenthalt für den Gast zum Erlebnis: Begeistern mit Feuer und Flamme, geschickt Schneiden und Auflegen, sympathisch kommunizieren - das beherrschen Sie nach diesem Seminar. So wird aus einem Essen ein Event, das im Gedächtnis bleibt. Sie können geeignete Speisen auswählen und beeindruckend ein großes Tischkino inszenieren.

Inhalte

- Die richtige Speisenauswahl für eine Event-Karte
- Flambieren von Desserts
- Professionelles Filetieren von Platt- und Rundfischen
- Tranchieren von Fleisch und Geflügel
- Überzeugend Auftreten und mit Gästen kommunizieren

Referenten: Christa Mangold

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

23.6.2021, 09:00 Uhr, BW-21-56, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

285,00 € Standard

oder

1 Gutschein

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
Akademie