

Perfekte Vorspeisen - Zusatzverkauf leicht gemacht

Entrées für mehr Abwechslung: Smarte Planung, Zubereitung und Präsentation

Voraussetzung

Dieses Seminar richtet sich an Einsteiger und Fachkräfte, die ihre Grundkenntnisse im Thema ausbauen und praxisnah anwenden möchten. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Ziele

In diesem praxisorientierten Seminar dreht sich alles um die perfekte Vorspeise: kleine, feine Gerichte, die nicht nur Ihre Gäste begeistern, sondern auch effizient und nachhaltig in Ihre Küchenabläufe integriert werden können. Sie lernen, wie Sie Appetizer und Entrées clever planen, schnell produzieren und optimal lagern. Darüber hinaus erhalten Sie Impulse, wie kleinere Hauptgerichte die Nachfrage nach kreativen Vorspeisen steigern können. Ziel ist es, Ihr Gesamtangebot so zu optimieren, dass Sie mit geringem Personalaufwand und minimalen Vorbereitungszeiten ein abwechslungsreiches und qualitativ hochwertiges Vorspeisenangebot bieten können.

Inhalte

- Effiziente Planung für à la carte und Buffet
- Ihr Gesamtkonzept – Vorspeisen als Bestandteil eines ausgewogenen Menüs
- Kreative Weiterentwicklung beliebter Klassiker
- Mousse, Dips, Dressings, Espumas
- Regionale Vorspeisenkreationen

Referenten: Philipp Kortyka

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

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

Termine

07.4.2025, 09:00 Uhr, BW-25-664, Bad Überkingen

14.10.2025, 09:00 Uhr, BW-25-665, Bad Überkingen

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie