

Italienische und mediterrane Küche

Im Handumdrehen effektiv umsetzen

Ziele

Künftig können Sie mediterrane Küche attraktiv in Ihrem Speiseangebot umsetzen. Egal ob attraktive Vorspeisen oder Pasta- und Nudelgerichte. Bei Ihnen kommen Gäste mit der Lust auf italienische Gerichte künftig voll auf Ihre Kosten. Attraktive Hauptgänge runden Ihr Konzept ab.

Inhalte

- Ertragsbringer italienische Küche: mehr Umsatz und größere Gästezahl
- Herstellung von hausgemachten Pasta, Ravioli und Gnocchis
- Mediterrane Hauptgerichte mit moderner Gartechnik und wenig Stress
- Mediterrane Vorspeisen mit neuer Optik
- Tipps und Tricks für einfache Integration in den Betriebsablauf

Referenten: Matthias Walter

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

22.9.2021, 09:00 Uhr, BW-21-76, 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