

Azubi-Prüfungen: Menükunde und Menüerstellung

Aus dem Warenkorb attraktive Speisenfolgen entwickeln und kalkulieren

Ziele

Sie können aus einem Warenkorb ein attraktives Menü mit begleitenden Getränken fachlich korrekt und gastorientiert zusammenstellen, sicher kalkulieren und den Verkaufspreis festlegen - das alles praxisnah und prüfungskonform. Effizient planen Sie die dazu gehörenden Arbeitsprozesse. Dieses Seminar wendet sich an Köche/Köchinnen und Restaurantfachleute.

Inhalte

- Kalkulation von Menüs
- Kombinationen aus Speisen und Getränken entwickeln
- Menüs schreiben und anbieten
- Prüfungsmenüs aus einem Warenkorb erstellen
- Saisonale und regionale Menüs erstellen

Referenten: Marcus Alexander Krietsch

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

19.4.2021, 09:00 Uhr, BW-21-311, Bad Überkingen

25.10.2021, 09:00 Uhr, BW-21-312, Bad Überkingen



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
Akademie