

Azubi-Prüfungen: Prüfungsmenü sicher und perfekt kochen

Nach strengen Zeitvorgaben arbeiten und wertvolle Erfahrungen sammeln

Ziele

Strenge Zeitvorgaben können Sie auch unter Druck sicher einhalten. Sie planen das Kochen eines typischen Abschlussmenüs samt allen prüfungsrelevanten Aufgaben: Arbeitsabläufe, Arbeitsorganisation, schrittweises Zubereiten der Gerichte. Dann kochen Sie Ihr Menü und lassen es von der Gruppe und dem erfahrenen Dozenten beurteilen - wie von einer Prüfungskommission. Aus dieser Bewertung mit abschließender Diskussion nehmen Sie wertvolles Wissen für die echte Prüfung mit.

Inhalte

- Arbeitsablaufpläne erstellen
- Arbeitsorganisation und Verhalten am Tag der Prüfung
- Präsentation des eigenen Menüs
- Rechtliche Grundlagen: von der Hygiene bis zu Allergenen
- Zeitmanagement bei der praktischen Prüfung

Referenten: Marcus Alexander Krietsch

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

06.10.2021, 09:00 Uhr, BW-21-313, Bad Überkingen



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
Akademie