

Des plats délicieux grâce au Hold-o-mat!

LA QUALITÉ À CHAQUE PLAT



Comment perfectionner la qualité de mes plats à base de viande ou de poisson?

«La meilleure découverte depuis la maîtrise du feu», affirme Anton Mosimann (*OBE) de Londres. Apprenez grâce à la pratique pourquoi le Hold-o-mat est devenu le petit secret des grands cuisiniers du monde entier.

Plus de 30 000 Hold-o-mat sont utilisés dans nombre d'établissements de nombreux pays du monde. Dans ce cours, vous apprendrez comment utiliser de manière optimale le Hold-o-mat et l'intégrer de manière ciblée à l'organisation de votre cuisine. Nos formateurs vous apprennent à utiliser les diverses applications telles que le maintien au chaud, Cook & Hold et la «cuisson de nuit».

** Ordre de l'Empire britannique*

Objectif du cours

Découvrir les fonctions et les différentes applications du Hold-o-mat et apprendre à les utiliser de manière ciblée afin de réduire la charge de travail.

Groupe cible

Professionnels de la restauration

Condition impérative

Être intéressé par le sujet

Durée du cours et prix du cours

3 à 4 heures / CHF 180.- (par personne) excl. TVA

Langue du cours

Allemand / français

Participant(e)s et participants

Nombre de participant(e)s limité à 15 personnes

Responsabilité technique

Christoph Reichenbach, Responsable de formation

Tel. 0848 400 900

info@hugentobler.ch

Inscription et dates des cours sur:

www.hugentobler.ch/kursangebot