

Kombisteamer und Regeneration



Den Practico Vision Plus spielend bedienen – perfekt regenerieren für à la carte und Bankett.

Dämpfen, Braten, Regenerieren oder Backen: Mit dem Practico Vision Plus machen Sie den entscheidenden Schritt in eine neue Ära. Lernen Sie die Bedienung des Kombisteamers aus dem Effeff kennen. Erfahren Sie, worauf es beim Regenerieren ankommt.

Überzeugen Sie sich von den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und der effizienten Leistung unseres Kombisteamers Practico Vision Plus. Wir zeigen Ihnen verschiedene Betriebsmöglichkeiten, die Programmierung und Arten der Individualisierung.

Im zweiten Teil lernen Sie, worauf es beim Aufbereiten und Regenerieren ankommt. Techniken, Service- und Bankettorganisation sind hier die Themen, damit Sie im à la carte wie im Bankett perfekte Resultate erzielen.

Kursziele

1. Sie können den Practico Vision Plus spielend bedienen, nutzen sein Potenzial und wissen, wie Sie die Qualität Ihrer Speisen erhöhen und Geld, Zeit und Energie sparen.
2. Sie kennen Möglichkeiten und Techniken, um optimal zu regenerieren und aufzubereiten.

Zielgruppe

Fachpersonen rund um die Küche

Kursvoraussetzung

Interesse am Thema

Kursdauer und Kurskosten

6 Stunden / CHF 220.– (pro Person) exkl. MwSt.

Kurssprache

Deutsch

Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Begrenzte Teilnehmerzahl von 15 Personen

Fachverantwortung

Christoph Reichenbach, Leiter Ausbildung

Tel. 0848 400 900

info@hugentobler.ch

Anmeldung und Kursdaten unter:

www.hugentobler.ch/kursangebot