

Combisteamer et régénération



*Le Practico Vision Plus sur le bout
des doigts. Régénération parfaite,
à la carte comme en banquets.*

Cuire à la vapeur, rôtir, cuire au four ou régénérer: avec le Practico Vision Plus, vous faites un pas décisif vers une nouvelle ère. Apprenez à maîtriser complètement le Practico Vision. Découvrez les points importants d'une régénération parfaite, sur assiette ou en bacs.

Découvrez la flexibilité et l'efficacité de notre combisteamer Practico Vision Plus. Nous vous montrerons ses différentes possibilités d'utilisation, sa programmation et ses possibilités d'individualisation en fonction des utilisateurs. Dans la deuxième partie, vous connaîtrez les points importants pour une mise en place et une régénération efficace. Les différentes techniques de cuisson, l'organisation du service et des banquets seront les thèmes abordés pour obtenir des résultats parfaits et une rationalisation du travail.

Objectifs du cours

1. Vous utiliserez le Practico Vision Plus comme un jeu d'enfant, saurez exploiter son potentiel et comment améliorer la qualité de vos aliments tout en économisant de l'argent, du temps et de l'énergie.
2. Vous connaîtrez les possibilités et les techniques pour traiter les aliments et les régénérer de façon optimale.

Groupe cible

Professionnels de la restauration

Condition impérative

Être intéressé par le sujet

Durée du cours et prix du cours

6 heures / CHF 220.- (par personne) excl. TVA

Langue du cours

Allemand

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