

Cool, les calculs!

LE PRÊT A MANGER «FAIT MAISON» – NOUVELLE PERSPECTIVE



Comment augmenter sensiblement le rendement de ma cuisine avec la réfrigération rapide et la congélation par choc?

Comment tirer parti des produits de saison, réduire les restes alimentaires et recourir plus efficacement aux membres de ma brigade sans perdre en qualité?

C'est à ces questions ainsi qu'à de nombreuses autres que nous consacrons le cours spécial FrigoJet et «free-ze'n'go». Faites vous-même l'expérience de la fabrication de plats prêts à manger «faits maison». Découvrez les possibilités insoupçonnées de la production des aliments en amont, et préparez votre entreprise à affronter l'avenir. Gelez vos coûts!

Objectif du cours

Les participant(e)s au cours comprennent où réside le potentiel d'une cuisine tournée vers l'avenir et se familiarisent avec de nouvelles méthodes de production.

Groupe cible

Les professionnels de la cuisine

Condition impérative

Être intéressé par le sujet

Durée du cours

5 heures

Prix du cours

CHF 220.- (par personne) excl. TVA

Langue du cours

Allemand

Participants 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

Nous nous réjouissons de votre participation!