

MODERNE ZUBEREITUNGSARBEITEN ZUR QUALITÄTSOPTIMIERUNG IN DER HEIMKÜCHE

Die Teilnehmer/innen erhalten Kenntnisse im Bereich der fachlichen Lagerungen, schonende Vor- und Zubereitung verschiedener Speisearten auf die jeweilige Zielgruppe zugeschnitten. Sie erhalten Grundkenntnisse in der richtigen Anwendung von Niedertemperaturgaren, "cook and chill" sowie "Sous-vide-Garen". Erstellen von Funktionsbeschreibungen für eine Reorganisation von Arbeitsabläufen. Dieser Kurstag ist überwiegend praxisorientiert.

Zielgruppe:
Interessierte,
max. 12 Teilnehmer/innen

Kursbeitrag:
auf Anfrage

Anmeldeschluss:
Di, 16.08.2011

Ort:
Wohn- und Pflegeheim
"St. Sisinius", Laas

Referent/in:
Andreas Köhne

Termin:
Sa, 20. August 2011

09.00 Uhr - 17.00 Uhr

8 Stunden/1 Treffen