

Filetieren, Flambieren, Tranchieren

Begeistern Sie mit Feuer und Flamme Ihre Gäste!

Das Arbeiten am Tisch des Gastes ist ein Erlebnis für den Gast. Verwandeln Sie ein Essen in ein Event, das im Gedächtnis Ihrer Gäste bleibt. Für den Fachmann bedeutet dies, dass er die Techniken des Flambierens, Tranchierens und Filetierens sicher beherrschen sollte.



Wann nach Absprache

Ort Ausbildungs- und Trainingszentrum Olsberg, Bahnhofstraße 41 oder ein anderer Kolping-Schulungsort

Dauer 8 UE (1 Tag)

Anzahl Teilnehmende je Gruppe

Einzel- oder Gruppenschulungen bis zu 15 Personen

Für

- Mitarbeiter, Auszubildende, Anlernkräfte der Gastronomie.

Sie

- erlernen in Übungen Sicherheit im Umgang mit den Zubereitungstechniken des Filetierens, Flambierens und Tranchierens.
- können zukünftig diese Tätigkeiten am Tisch des Gastes ausführen und schaffen ein Erlebnis der besonderen Art.

Inhalte

- Professionelles Filetieren von Platt- und Rundfischen
- Tranchieren von Fleisch und Geflügel
- Flambieren von Fleisch und Desserts

Dozent/in: hauseigene Dozent(inn)en des Ausbildungs- und Trainingszentrums

Teilnahmegebühr: Preis auf Anfrage

Prüfung/ Abschluss/ Zertifikat Trägereigenes Zertifikat