

Serdecznie zapraszamy na nasze szkolenia kulinarne.

Szefowie kuchni z bogatym doświadczeniem odkryją przed uczestnikami szkolenia tajniki technik kulinarnych, zaprezentują zaskakujące połączenia smaków i przedstawią nowe trendy w prezentacji przygotowanych potraw.

Uczestnicy szkolenia pod okiem prowadzącego wykonają uzgodnione wcześniej potrawy, zdobywając nowe umiejętności w zakresie przygotowania i prezentacji potraw.

Główne informacje dotyczące szkolenia:

- Szkolenie prowadzone jest w kuchni Klienta w terminie i godzinach uzgodnionych z Klientem
- Wszelkie produkty wykorzystywane podczas szkolenia gwarantuje Usługodawca
- Czas szkolenia wynosi około 6 godzin
- Ilość uczestników szkolenia do 30 osób
- Tematyka szkolenia do uzgodnienia z Klientem:
 - ✓ Dania bankietowe
 - ✓ Potrawy a'la karte
 - ✓ Wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego
 - ✓ Potrawy przygotowywane w technice sous vide
 - ✓ Finger food
 - ✓ Lub każde inne uzgodnione z Klientem
- Uczestnicy szkolenia przygotowują samodzielnie potrawy pod okiem Szefa Kuchni (Prowadzącego).
- Uczestnicy szkolenia otrzymują dokładne receptury przygotowywanych potraw.
- Prowadzący dokładnie omawia stosowane techniki kulinarne oraz sposoby prezentacji potraw na talerzach lub innych naczyniach.
- Prowadzący dokładnie pokazuje sposób wykonania potraw oraz ułożenie potrawy na talerzach lub w innych naczyniach przeznaczonych do podawania.
- Koszt szkolenia wynosi 6.000 zł netto.

