

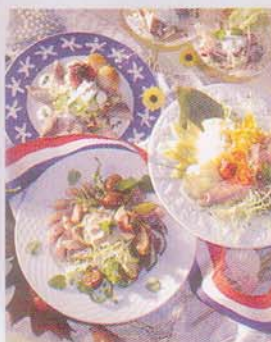
STÖVER SEMINARE 2007

GASTRO SEMINARE

KOCHKUNST & AMBIENTE

VON PROFIS FÜR PROFIS

FOOD • OUTDOOR COCKING • DEKO • EVENTS • ZIELE



„FRISCHFISCH & EXOTEN“

ZIEL DES SEMINARES:

Vermittlung von Trends, der sich stetig ändernden Verzehrsgewohnheiten der Verbraucher bei Fisch. Durch die Medien und Skandale wird der Kunde und Gast kritischer und fordert absolute Kompetenz der Mitarbeiter. Schnelle und einfache Küche ist gefragt, ohne an Attraktivität und Abwechslung zu verlieren.

Vorstellung verschiedener Produkte, Grundwissenvermittlung zu den wichtigsten Fischarten, effektive Verarbeitungsvorschläge und raffinierte Zubereitungstipps. Das neue bzw. vertiefte Wissen gibt Ihnen mehr Sicherheit bei der Auswahl im Fischeinkauf und bei dem Umgang mit Frischfisch und Exoten.

Nach dem Seminar sind Sie mutiger im Alltag!

Dauer: 10:00- 17:00 Uhr, inkl. Pausen

Zielgruppe: Neueinsteiger, Restaurants und Gasthöfe

Teilnehmer: 16 Personen

Kosten: 99 Euro(+MwSt.)

Termin: 6. Juni 2007 19. September 2007

Ort: Bremerhaven Perishable Center
Nähe Schaufenster Flughafen Frankfurt

Referentin: Melanie Brandmähl

Erst 35 Jahre jung, aber mit umfangreichem Fisch Know-how, geprägt durch jahrelange Leidenschaft zu Seafood, verfügt sie über ein breites und tiefes Wissen im Fisch-, Krusten- und Weichtierbereich. Seit 7 Jahren veranstaltet Frau Brandmähl Seminare auch zu Themen wie Sushizubereitungen, Partyservice und Schnitztechniken. Für jeden Teilnehmer ist es immer ein Erlebnis die praxisorientierte Schulung durch Frau Brandmähl kennen zu lernen.

Inhalte

- Wissenwertes rund um das Fischsortiment (Trends, Fischarten, AsiaFood, Grillfisch, Surf&Turf, Frischeaspekt)
- Warenkunde (vom Fang bis zum Betrieb, Qualität und Preis, Zuchtfisch und Wildfang, Basiswissen Seafood)
- Eine Reise um die Welt (Edelfische und Exoten)
- Diskussion

Eingeschlossene Leistungen

- 1 Tagesseminar
- inkl. Mittagessen und Getränke
- Seminarunterlagen
- Teilnehmerzertifikat



„KRUSTEN UND WEICHTIERE“

ZIEL DES SEMINARES:

Gambas, Prawns, Scampi, Shrimps —
Wir zeigen Ihnen was richtig ist!
Problemerkennung beim Einkauf —
Worauf kommt es an?
Problemlose Zubereitung, einfache und geschmackvolle Anregungen für die Küche.
Nach dem Seminar werden Sie keine Probleme mehr mit verwirrenden Bezeichnungen haben, dazu nehmen Sie viele praktische und hilfreiche Tipps für den gelungenen Einsatz dieses vielseitigen Warenssegments mit an den Arbeitsplatz.

Dauer: 10:00- ca. 17:00 Uhr
inkl. Pausen

Zielgruppe: Restaurants, Gasthöfe, Neueinsteiger,

Teilnehmer: max. 16 Personen

Kosten: 99 Euro(+MwSt.)

Termin: 17. Oktober 2007

Ort: Hamburg

KOCHEN MIT MELANIE BRANDMÄHL
EIN SEMINAR DER FISCH-SCHULE

Referentin: Melanie Brandmühl

Sie leitet die einzige FISCH-Schule in Deutschland. Frau Brandmühl hält regelmäßig Fachvorträge und veranstaltet erfolgreich praxisorientierte Seminare zu allen Themen im Seafoodbereich. Für das „FischMagazin“ gibt Sie in Ihrer Kolumne „Tipps und Anregungen“ für den Fischhandel, Fischtheken und vieles mehr.

Inhalte

- Trends und Innovationen 2007, Asia Trendfood, Kalkulations- und Serviervorschläge
- Warekunde Krustentiere (Qualitätsunterschiede und Merkmale)
- Handelsbezeichnungen und Fachbezeichnungen
- Größeneinteilungen
- Verpackungsbeschreibungen
- Umgang mit Meeresfrüchten (Lagerempfehlung, Vorteile für die Gastronomie, Zubereitungsempfehlungen)
- Hummer, Kaisergranat, Muschel Vielfalt von Miesmuscheln bis Jakobsmuscheln, Eismeergarnelen und vieles mehr...
- Diskussion

Eingeschlossene Leistungen

- 1 Tagesseminar
- inkl. Mittagessen und Getränke
- Seminarunterlagen
- Teilnehmerzertifikat
- Zeit für offene Fragen an unser Fachpersonal

