

PASTA CON STORIA

raffiniert - mediterran - al dente

Gefüllte Pasta lässt die Herzen Ihrer Gäste höher schlagen. Sympathisch, authentisch und lebensfroh präsentiert sich der Frontcooker am Counter bzw. das Pasta-Gericht in der Ausgabe. Zusammen mit der Pasta sorgt der Frontcooker bzw. der Ausgabemitarbeiter für ein emotionales Erlebnis.



Bild: Hilcona

Die Gäste werden durch Storytelling über die Besonderheiten der italienischen Regionen und deren Lebensmittel informiert und gehen mit der gefüllten Pasta auf eine Genuss-Reise durch Italien.



Bild: Hilcona

Das Konzept **PASTA CON STORIA** basiert auf tiefgekühlter High-Convenience-Pasta, die am Counter mit geringer Fertigungstiefe und vielen emotionalen Komponenten für Gäste-Begeisterung und Wertschöpfung sorgt. Nutzen Sie **PASTA CON STORIA** für Ihr Verpflegungskonzept und sprechen Sie uns an. Ein Konzept, bei dem Prozessmanagement, Berufszufriedenheit, Wirtschaftlichkeit und Erlebnis die Erfolgszutaten sind.

Das Frontcooking-Konzept kann in zwei Stufen umgesetzt werden:

1. Im Konzept-Training (Basistraining) werden in Theorie und Praxis die Grundlagen und Qualitätsstandards vermittelt. Sie erhalten ausführliche Konzeptunterlagen für die Umsetzung im eigenen Betrieb. Darin sind kalkulierte Rezepturen, Arbeitsabläufe und Informationen zum Storytelling enthalten. Sie trainieren den Umgang mit dem Gast und erhalten ein Produktions- und Kommunikationstraining.
2. Auf Wunsch unterstützen wir Sie bei der Umsetzung im jeweiligen Betrieb durch ein individuelles Inhouse-Training (Aufbautraining). Dabei wird das Konzept auf die betrieblichen Begebenheiten abgestimmt und **PASTA CON STORIA** mit Trainer-Coaching im Tagesgeschäft eingebunden.

Termine: Aktuelle Termine unter www.frontcooking-academy.de

Ort: ICA Bildungszentrum, Im Brühl 1, 65589 Niederzeuzheim-Hadamar

Preis: ● Konzept-Training (Basistraining - 2 Tage): 890,00 €/TN plus MwSt
● Auf Wunsch: Inhouse-Training (Aufbautraining im jeweiligen Betrieb)
Der Termin und die Trainingsdauer werden individuell vereinbart.

Kontakt: ICA Frontcooking Academy - Bernd Trum

Mobil: 0151 29100835 - info@frontcooking-academy.de