

VEGETARISCH & VEGAN

in der Gemeinschaftsverpflegung

praktisch - kreativ - beliebt

Der Tischgast entscheidet sich heute zunehmend für vegetarische oder auch vegane Gerichte.

Er ist sich seiner Eigenverantwortung bewusst und gestaltet seine Ernährung gesund, nachhaltig aber zugleich flexibel. Hier sind Köche*innen mit Fachwissen gefragt. Sie bringen kreative, spannende und umsetzbare Gerichte auf die Speisekarte.



Die Teilnehmer*innen betrachten Ernährungsempfehlungen und die optimale Nährstoffversorgung. Sie lernen Ess-Typen, Besonderheiten und vegetarische Austauschmöglichkeiten kennen.

Wir stellen die Frage: Wie kann ein alltägliches Rezept ohne großen Aufwand in eine vegetarische oder vegane Köstlichkeit verwandelt werden?

Anhand eines Warenkorbs werden waren-Produktinfos gegeben, Spezialprodukte vorgestellt und Einsatzmöglichkeiten besprochen. Im Workshop besteht Raum für den gegenseitigen Erfahrungsaustausch untereinander.



kundliche



In der Küche lernen die Teilnehmer*innen anhand ausgewählter Rezepturen wichtige Zubereitungen und Arbeitsprozesse kennen. Es werden luftige Aufläufe ohne Ei, knusprige Puffer, appetitliche Krusten und saftige Füllungen in die Praxis umgesetzt.

Zur Vertiefung und Ergänzung erhält jeder Teilnehmer einen e-Training-Zugang sowie unsere vegetarische Rezeptsammlung.

Termine: Aktuelle Termine unter www.frontcooking-academy.de - 9.00 - 18 Uhr

Trainer: Enrico Steuer & Anika Schmidt

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

Preis: 325,00 € plus MwSt. Der beinhaltet ein Script, die Rezeptsammlung und für jeden Teilnehmer*in einen personenbezogenen e-Training-Zugang