

VEGETARISCH & VEGAN

in der Gemeinschaftsverpflegung

praktisch - kreativ - beliebt

Der Tischgast wünscht sich heute bekömmliche, nachhaltige und vegetarisch-vegane Gerichte. Er wird sich seiner Eigenverantwortung bewusst und gestaltet seine Ernährung individuell aber zugleich auch flexibel.

Hier sind Köche*innen mit Fachwissen gefragt. Sie bringen kreative, spannende und umsetzbare Gerichte auf die Speisekarte.



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

Oft stellt sich die Frage: Wie kann ein Alltagsrezept im Handumdrehen vegetarisch oder vegan angepasst werden? In einer Gruppenarbeit

verwandeln wir alltägliche Rezepte zu vegetarisch-vegane Köstlichkeiten und diskutieren die Zutaten. Wie erhält das Veggie-Gericht Charme und Einzigartigkeit?

Anhand eines Warenkorbs werden warenkundliche Produktinfos, Spezialprodukte und Einsatzmöglichkeiten besprochen sowie Tipps und Tricks verraten.



Dann geht es in die Küche und anhand ausgewählter Rezepturen werden Grundverarbeitungen, Zubereitungen und Arbeitsprozesse in die Praxis umgesetzt. Es geht um luftige Aufläufe ohne Ei, knusprige Puffer, appetitliche Krusten und saftige Füllungen.

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

Workshop VEGETARISCH-VEGAN



INSTITUTE OF CULINARY ART®
FRONTCOOKING ACADEMY

Weitere Workshop-Informationen:

Termin: 18.09.2019 von 9.00 - 18 Uhr

Zielgruppe: Köche*innen, Diätetisches Fachpersonal, Küchenhilfen, Interessierte

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

Kontakt: ICA Frontcooking Academy - Bernd Trum

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