

TEPPAN & NOODLES

spannend - schmackhaft - individuell

Nach dem Motto: „Alles was der Gast will mit Nudeln“ zubereitet. Das Konzept **TEPPAN & NOODLES** bedient sich der Speisenauswahl des Okonomiyaki (was du willst) und Monjayaki (mit Ramennudeln). Für den Gast ein individuelles Konzept, bei dem er seine Lieblingszutaten selber auswählen kann.



Teppanyaki ist eine japanische Zubereitungsart auf einer Grillplatte. Das Konzept **TEPPAN & NOODLES** kann durch zwei Varianten umgesetzt werden:

1. Variante: Der Gast stellt seine Lieblingszutaten selbst am Büfett zusammen und lässt diese vom Frontcooker auf dem Teppanyaki schnell und individuell zubereiten.

2. Variante: Alle Zutaten werden direkt am Teppanyaki-Counter platziert. Der Frontcooker fragt den Gast nach seinen Vorlieben, portioniert die Zutaten und bereitet das Gericht frisch auf dem Teppanyaki zu.



Umsetzung des Konzepts **TEPPAN & NOODLES**

1. Im Konzept-Training (Basistraining) werden in Theorie und Praxis die Grundlagen und Standards vermittelt. Enthalten sind ausführliche Konzeptunterlagen, kalkulierte Rezepturen, Arbeitsabläufe und Informationen zum Storytelling. Sie trainieren das ästhetische Arbeiten und den Umgang mit dem Gast und erhalten ein Teppanyaki- und Kommunikationstraining.
2. Auf Wunsch unterstützen wir Sie bei der Umsetzung im jeweiligen Betrieb durch ein individuelles Inhouse-Training (Aufbautraining). Dabei wird das Konzept mit Trainer-Coaching im Tagesgeschäft eingebunden.

Termin: 29.10. - 30.10.2019 (Konzept-/Basistraining)

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