

Agenda

GASTRO Teamassistenten

Montag:

- 09.30 Uhr Anreise Kermess Hotelfachschule
- 10.00 Uhr Begrüßung, Vorstellung, Ziele, Organisatorisches, Seminarregeln
- 11.00 Uhr Grundlagen der Hygiene (Mikroorganismen, Hygiene, Temperaturen, Gefahrenstellen, Desinfektion, Reinigungsmittel, -plan, Haltbarkeiten)
- 12.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen
- 13.30 Uhr Wareneingangskontrolle, Dokumentation, Lagerordnung
- 14.15 Uhr Schneidetechnik, Kleinarbeitsgeräte und Küchenhelfer
- 15.00 Uhr Warenkunde Gemüse, Obst, Kartoffeln und Lebensmittelvorbereitung (Mise en place, Putz- und Schälverluste)
- 16.30 Uhr Gemeinsames Abendessen - Salat, Dressing, Pizza, Flammkuchen (CV-Produkte)
- 17.00 Uhr Gemeinsames Aufräumen und Zusammenfassung
- 17.30 Uhr Ende des 1. Tages

Dienstag:

- 08.00 Uhr Einstieg in den Tag
- 08.30 Uhr Warenkunde Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Kräuterkunde
- 10.00 Uhr Küchenpraxis Cerealien - Rezeptbesprechung, Garverfahren, Speisenregeneration und die Einsatzmöglichkeiten
- 12.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen Getreidesorten, Hülsenfrüchte, Nudeln, Reis
- 13.30 Uhr Qualitätssicherung bei der Vor- und Zubereitung
- 14.15 Uhr Desserts, Cremes & Massen
- 15.00 Uhr Küchenpraxis Desserts - Arbeiten nach Rezept
- 16.30 Uhr Gemeinsame Verkostung Desserts und Zusammenfassung
- 17.30 Uhr Ende des 2. Tages

Mittwoch:

- 08.00 Uhr Einstieg in den Tag
- 08.30 Uhr Warenkunde Molkereiprodukte (Laktose), Eier, Fleisch, Fisch, Geflügel, Gewürze
- 10.00 Uhr Küchenpraxis Molkereiprodukte, Fleisch & Fisch - Rezeptbesprechung, Garverfahren, Garpunkte und Einsatzmöglichkeiten
- 12.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen
- 13.30 Uhr Convenience-Produkte - CV-Grad, Sortiment, Einsatz und Besonderheiten
- 14.30 Uhr Vorbereitung & Verarbeitung von TK-Produkten
- 15.00 Uhr Küchenpraxis CV-Produkte und das Cook & Chill-Verfahren
- 16.30 Uhr Gemeinsames Abendessen
- 17.00 Uhr Gemeinsames Aufräumen und Zusammenfassung
- 17.30 Uhr Ende des 3. Tages

Donnerstag:

- 08.00 Uhr Einstieg in den Tag
- 08.30 Uhr Warenkunde Getreide (glutenfrei), Spezialmehle, Teige und Massen
- 10.00 Uhr Küchenpraxis - Teige & Massen mit praktischen Fertigkeiten
Spätzle, Hefeteig, Nudel-/ Strudelteig, Bisquit, Brandteig, Mürbeteig??
- 12.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen
- 13.30 Uhr Portionsgrößen, Produktionsmenge, Müllsorten, Mülltrennung
- 14.30 Uhr Küchenpraxis - Anrichten und Dekorationen
- 16.30 Uhr Verkostung & Reflektion
- 17.00 Uhr Gemeinsames Aufräumen und Zusammenfassung
- 17.30 Uhr Ende des 4. Tages

Freitag:

- 08.00 Uhr Einstieg in den Tag
- 08.30 Uhr Grundlagen vegetarischer Lebensweisen und Bio
- 09.15 Uhr Warenkunde Salate, Dressings, Essige, Öle und Veggie-Spezialzutaten
- 10.00 Uhr Küchenpraxis vegetarisch-vegan und Salatbüfett
- 12.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen
- 13.30 Uhr Umgang mit dem Gast & Kommunikation/ Frontcooking
- 15.00 Uhr Zusammenfassung, offene Fragen (Allergene) & Handlungsorientierung
- 16.00 Uhr Ende des Trainings und Abreise