



INSTITUTE OF CULINARY ART®
FRONTCOOKING ACADEMY

Agenda

Blanco Cook Frontcooking Station (BCFS)

1 Tages-Workshop

- | | |
|-----------|---|
| 10.00 Uhr | Begrüßung, Vorstellung; Ziele, Agenda |
| 10.30 Uhr | Trainer-Präsentation: Herstellung eines attraktiven Snack-Gerichts <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung der Blanco Cook Merkmale und Wirkungsweise (Wrasenabsaugung, Mobilität, Platzangebot, Präsentationsfläche usw.)• Vorführung einer strukturierten und emotionalen Vorführung (Sympathiefaktoren, Kommunikation, Prozessplanung & Mise en place)• Verkostung & Nachbesprechung |
| 11.00 Uhr | Theorie: Was macht Frontcooking erfolgreich? Was ist beim Frontcooking wichtig?
Fragerunde mit Notizen auf dem Flipchart |
| 11.45 Uhr | Pause |
| 12.00 Uhr | Praxis: Kommunikationsübungen zu Lebensmittel-Tabletts (Produktgeschichten, Arbeits- und Produktbeschreibung) – Vorbereitung auf TN-Präsentationen |
| 12.30 Uhr | Praxis: Präsentationen mit den vorbereiteten Warentabletts |
| 13.15 Uhr | Pause |
| 13.30 Uhr | Praxis: Präsentationen mit den vorbereiteten Waren-Tabletts

Nach jeder Präsentation Verkostung und Nachbesprechung. Dabei werden die oben genannten Arbeitsbereiche und die Kommunikation reflektiert und damit verstärkt. |
| 14.45 Uhr | Pause |
| 15.00 Uhr | Theorie: Frontcooking mit Konzept! <ul style="list-style-type: none">• Details zur BCFS• Offene Fragen & Zusammenfassung (Konzeptbereiche)• Handlungsorientierung (Einsatzmöglichkeiten im Betrieb)• Offene Fragen und Verteilung des Scripts |
| 15.45 Uhr | Schlussrunde und Verabschiedung |
| 16.00 Uhr | Ende des Seminars |

Ansprechpartner: Bernd Trum: 0151 29100835 – info@frontcooking-academy.de

Änderungen vorbehalten