

## PASTA CON STORIA

Gefüllte Pasta lässt die Herzen Ihrer Gäste höher schlagen. Sympathisch, authentisch und lebensfroh präsentiert sich der Frontcooker am Counter bzw. das Pasta-Gericht in der Ausgabe. Zusammen mit der Pasta sorgt der Frontcooker bzw. der Ausgabemitarbeiter für ein emotionales Erlebnis.



Bild: Hilcona

Die Gäste werden durch Storytelling über die Besonderheiten der italienischen Regionen und deren Lebensmittel informiert und gehen mit der gefüllten Pasta auf eine Genuss-Reise.



Bild: Hilcona

Das Konzept **PASTA CON STORIA** basiert auf tiefgekühlter High-Convenience-Pasta, die am Counter mit geringer Fertigungstiefe und vielen emotionalen Komponenten für Gäste-Begeisterung und Wertschöpfung sorgt. Nutzen Sie **PASTA CON**

**STORIA** für Ihr Verpflegungskonzept und sprechen Sie uns an. Ein Konzept, bei dem Prozessmanagement, Berufszufriedenheit, Wirtschaftlichkeit und Erlebnis die Erfolgszutaten sind.

Das Konzept kann in zwei Stufen geschult werden: Im Konzept-Training (Basistraining) werden in Theorie und Praxis die Grundlagen und Qualitätsstandards vermittelt, Prozesse definiert und ein Kommunikationstraining durchgeführt.

Auf Wunsch führen wir im Rahmen der betrieblichen Umsetzung im jeweiligen Betrieb der Teilnehmer\*in ein Inhouse-Training (Aufbautraining) durch. Dabei wird das Konzept auf die betrieblichen Begebenheiten abgestimmt und **PASTA CON STORIA** mit Trainer-Coaching im Tagesgeschäft eingebunden.

Termin: 13.05. - 14.05.2019 (Konzept-/ Basistraining)

Ort: ICA Bildungszentrum, Im Brühl 1, 65589 Niederzeuzheim

Preis: ● Konzept-Training (Basistraining - 2 Tage): 890,00 €/TN plus MwSt  
● Inhouse-Training (Aufbautraining): Der Termin und die Trainingsdauer werden individuell vereinbart.

Kontakt: ICA Frontcooking Academy - Bernd Trum - Limburg/Lahn  
Mobil: 0151 29100835 - info@frontcooking-academy.de