

VEGETARISCH & VEGAN

in der Gastronomie

praktisch - kreativ - beliebt

Der Tischgast entscheidet sich heute zunehmend für vegetarische oder auch vegane Gerichte. Er ist sich seiner Eigenverantwortung bewusst und gestaltet seine Ernährung gesund, nachhaltig aber zugleich flexibel. Hier sind Köche*innen mit Fachwissen gefragt. Sie bringen kreative, spannende und umsetzbare Gerichte auf die Speisekarte.



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

Wir stellen die Frage: Wie kann ein alltägliches Rezept ohne großen Aufwand in eine vegetarische oder vegane Köstlichkeit verwandelt werden?

Anhand eines Warenkorbs werden warenkundliche Produktinfos gegeben, Spezialprodukte vorgestellt und Einsatzmöglichkeiten besprochen. Im Workshop besteht Raum für den gegenseitigen Erfahrungsaustausch untereinander.



In der Küche lernen die Teilnehmer anhand ausgewählter Rezepturen wichtige Zubereitungen und Arbeitsprozesse kennen. Es werden luftige Aufläufe ohne Ei, knusprige Puffer, appetitliche Krusten und saftige Füllungen in die Praxis umgesetzt.

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

Termine: Workshop am 21.10.2020 von 9.00 - 18.00 Uhr
Weitere Infos unter www.frontcooking-academy.de

Trainer: Bernd Trum oder Enrico Steuer

Ort: ICA Bildungszentrum, Im Brühl 1, 65589 Niederzeuzheim-Hadamar

Preis: 325,00 € plus MwSt. Der beinhaltet ein Script mit Rezeptsammlung und ein personenbezogenes e-learning. Der e-learning-Zugang wird zur Vorbereitung im Vorfeld zur Verfügung gestellt.