

**Zielgruppe**

Mitarbeiter\*innen in gastronomischen Einrichtungen

max.6 TN

**Inhalte:**

- Kalte Vorspeisen (Rohstoffgruppen, Soßen, Beilagen)
- Suppen (klare, gebundenen, regionale nationale Suppen, Kaltschalen)
- Warme Vorspeisen (Rohstoffgruppen, Soßen, Beilagen)
- Fisch-, Schalen- und Krustentiergerichte (Zubereitungsarten, Soßen, Garnituren und Beilagen)
- Hauptgerichte aus Schlachtfleisch, Geflügel und Wildbret (Zubereitungsarten, Soßen, Garnituren und Beilagen)
- Sättigungsbeilagen (Kartoffeln, Reis, Teigwaren) , Zubereitungsarten
- Gemüse, Salate, Pilze (Arten, Zubereitungsarten, Soßen/ Dressings)
- Nachspeisen (Süßspeisen, Käse), Zubereitungsarten
- Ernährungsphysiologische Beratung
- Dienstleistungen (Restaurant, Bankett, Hotel, Außer- Haus- Lieferung/ Catering)
- Anwendung der Fachkenntnisse bei der Zubereitung von Speisen
- Anwendung der Dienstleistung am Gast anwenden

**Dauer**

16 U. Stunden

**Seminarnummer**

GC-05

**Kosten**

Auf Anfrage

**Termine**

Auf Anfrage

**Abschluss**

QCW-Zertifikat

**Ansprechpartner**

Herr Stephan Riedel

☎ 03364-37-5008



gastro.management@qcw.de