

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Ihr Training: Küchenorganisation – so läuft's!

Motiviert und wirtschaftlich arbeiten: Küchenorganisation leicht gemacht!

Struktur, Organisation und Planung – das ist die halbe Miete für eine reibungslos funktionierende Küche! Dieses Seminar gibt den Teilnehmern praktische Hilfen und fachliches Know-how rund um das Thema Küchenorganisation. Praxisnah wird gezeigt, welche ToDo's , Instrumente und Vorgehensweisen hilfreich sind, um die Abläufe in der Küche einfach und im laufenden Betrieb zu optimieren. Von diesem Wissen profitieren die Mitarbeiter und der Betrieb gleichermaßen!

Trainingsinhalte:

- Aufbau- und Ablauforganisation
- Projektorganisation
- Das Betriebskonzept und die erfolgreiche Positionierung
- Technik und Küchenplanung:
 - Produktionssysteme
 - Entsorgungssysteme
 - Abgabesysteme
 - Speiseverteilsysteme
- Produktionsplanung:
 - Lebensmittelauswahl
 - Make or buy – welche Entscheidung ist die richtige?
 - Rezepturen
 - Integration von modernen Produktionsgeräten
- Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Mitarbeiterereinsatzplanung
- Sinnvolle Menüplanung

Zielgruppe:

Küchenleiter, Köche und Auszubildende im 3. Lehrjahr

Ort:

Termin:

Preis: 485,00 €

Trainingsdauer: 1 Tag

Beginn:

Zertifikat: Teilnahme-Zertifikat

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Ihre persönliche Ansprechpartnerin



Sarah Wankelmann

Telefon: 0800 - 34 22 100

Mail: team@trainahead.de

Vielen Dank für Ihr Interesse an dem angebotenen Training! Sollten Sie noch weitere Fragen, zögern Sie bitte nicht sich bei uns zu melden - wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!

Herzliche Grüße,
Ihr Train Ahead Team

PS: Nicht der passende Termin dabei? Kontaktieren Sie uns!
