

„Affinieren & Veredeln“



Es passt, was schmeckt? Kunden von heute schätzen eine Beratung und ein Sortiment, über den Tellerrand hinaus. Das Auge isst mit, eigene Kreationen mit Käse machen Sie unvergleichlich und individuell. Die Möglichkeiten sind fast unendlich und absolut überraschend. Oft harmonisieren Kombinationen, die Sie nicht für möglich gehalten hätten. Das ist Praxis pur mit der Sie auch Ihre Kunden begeistern können.

SEMINARINHALT:

Basics zu den Themen affinieren & veredeln
Grundkombinationen – was passt?
Frische Käse Kreationen
Käse „Heiss“
Käse veredeln – Beschwipste und dekorierte Käsespezialitäten
Kochen mit Käse
Fondue & Raclette – Mengen und Möglichkeiten
Gesetzliches / Deklaration

SEMINARZIEL

Grundsätze geschmacklicher Kombinationen kennen
Käse selbst veredeln und verfeinern können
Empfehlungen zu „Käse in der Küche“ aussprechen können
Wissen, welche Käsesorten, wie verwendet werden können

SEMINARABLAUF

Folienpräsentation mit umfangreichem praktischem Teil für aktive Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit anschließender Verkostung

Zielgruppe

Alle Verkäuferinnen und Verkäufer im Thema Käse sowie Gastronomie

Termin: 18.9.2019

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

Kosten: 149€ für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 169€

**Referentin: Melanie Koithahn – Verkaufstrainerin,
Diplom-Käsesommelière & Fromelière**



Zielgruppe:

Alle, die ihre Kunden optimal beraten und mit Wissen „über den Tellerrand hinaus“ überraschen wollen und außerdem schon immer mehr über den Umgang mit Käse erfahren wollten

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder email vor.

„WENN DU MIT
ALLEN SINNEN
GENIESSEN KANNST,
DANN WERDEN SELBST
EINFACHE DINGE
ZU EINEM WUNDER.“