

KÄSEPLATTEN & GARNIERUNG



Endlich ist es so weit, Käseplatten gestalten in der Praxis.

Lernen Sie die Grundsätze zur phantasievollen und beeindruckenden Gestaltung einer Käseplatte in Theorie und Praxis.

Ein Seminar aus der Praxis für die Praxis, für qualifizierte Mitarbeiter, Service, begeisterte Kunden, gute Gastgeber und Freunde.

Seminarinhalte:

- Grundregeln des Plattenlegens
 - Mengen, Verzehrfolge, Materialien, Werkzeuge
- Aufwendige Garnierungen
 - Auswahl, Veredelung, Platzierung
- Die passende Käseauswahl
 - Reihenfolge, Präsentationsform
- Themenbezogene Gruppenarbeiten
- Herstellen verschiedener Käseplatten



Seminarablauf

Betreuung der Teilnehmer mit zwei Trainern, Folienpräsentation mit einem umfangreichen praktischen Teil

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

Kosten: 179€ für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 199€

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



Zielgruppe:

Vom Azubi bis zum Profi

Sie möchten ihre Kunden optimal beraten und überraschen?
Dann, „Herzlich Willkommen“ zum Seminar.

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.