

Fachseminar 8. bis 9. April 2008 – Anreise 7. April 2008

Event Cooking , das neue BVI Praxis Seminar

Kaum ein Bestellvorgang ist so emotional aufgeladen wie das Kundengespräch an dessen Ende ein lukrativer Partyservice Auftrag stehen soll. Der Kunde will seinen Geburtstag Oder gar Hochzeit feiern, seine eigenen Kunden bewirten oder seinen Mitarbeitern danken. In jedem Fall sucht er einen Partner der ihm einen einzigartigen Event liefert über welchen die Gäste noch lange schwärmen.

Sie müssen Ihren Kunden in diesem einen Gespräch von der Einzigartigkeit Ihres Catering Angebotes überzeugen

In unserem Seminar zeigen wir Ihnen den Weg zu einem einzigartigen Angebot. Wir erarbeiten aktuelle Mengenempfehlungen und Kalkulationsbeispiele, Checklisten, Auftrags und Bestellformulare.

Zusammen mit den Küchenmeistern der MKN Wolfenbüttel erleben Sie in 2 Tagen die Umsetzbarkeit von Frontcooking Events unter Berücksichtigung verschiedener

Technischer Eingangsvoraussetzungen.

Gas oder Induktions Wok, Griddleplatte oder Grill, Frontcooking lässt sich vielfältig zelebrieren.

Inhaltlich erleben Sie neue Wege zu schnellen asiatischen Gerichten, pfiffige neue Grillzubereitungen und die Einbindung Ihrer vorhandenen Küchentechnik bei der Vorbereitungen von Fleisch, Fisch und Käsespezialitäten für die kalten Bestandteile Ihres Buffets.

In den ERFA Gesprächen am Rande erfahren Sie aktuelles zu Hygienefragen und auftretenden juristischen Problemen.

Interessenten bitte melden!

Ich bin an dem neuen BVI-Praxisseminar vom 07.-09.04.2008

interessiert und bitte um weitere Informationen:

Name, Vorname

Straße

PLZ, Ort

Datum, Unterschrift

DATE\NAME

Snack02
ZEIT \@ "tt.MM.jjjj" 13.11.2007

