

# Swiss Systems!

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ, HAUSSE DU RENDEMENT, PLUS DE BONHEUR EN CUISINE



*Mon objectif est d'avoir une cuisine organisée, rentable et efficace qui dépasse les attentes du personnel et des clients.*

**Que signifie perfectionner la qualité des plats, optimiser les processus en cuisine et atteindre un meilleur rendement? Ce séminaire vous fera découvrir comment rendre votre personnel heureux et orienter votre cuisine vers un avenir rentable.**

Les méthodes modernes, comme la surgélation rapide professionnelle et les cellules de refroidissement, influencent la gestion du personnel et de la mise en place et permettent de nouvelles offres de plats attractives. Découvrez les procédés de fabrication modernes et apprenez différents trucs et astuces relatifs à la cuisson à basse température, à la cuisson sous vide ou à la technique de préparation à l'aide du combisteamer. Dégustez des plats tout prêts élaborés dans la région sans aucun compromis sur le goût et laissez-vous convaincre par des méthodes de production orientées vers l'avenir.

#### **Objectif du cours**

Le participant apprend à identifier le potentiel d'une cuisine orientée vers l'avenir et découvre de nouvelles méthodes de production.

#### **Groupe cible**

Professionnels de la restauration

#### **Condition impérative**

Être intéressé par le sujet

#### **Durée du cours et prix du cours**

Env. 5 heures / CHF 250.- (par personne) excl. TVA

#### **Langue du cours**

Allemand et français

#### **Participant(e)s et participants**

Nombre de participant(e)s limité de 8 à 15 personnes

#### **Responsabilité technique**

Christoph Reichenbach, Responsable de formation

**Tel. 0848 400 900**

**info@hugentobler.ch**

#### **Inscription et dates des cours sur:**

[www.hugentobler.ch/kursangebot](http://www.hugentobler.ch/kursangebot)