

Seminar "Küchenorganisation - inkl. HACCP und Allergene" für Hoteliers und Gastronomen

Vor lauter Organisation und Planung haben Sie keine Zeit mehr für kreatives Kochen? Optimieren Sie mit uns Ihre Küchenabläufe! So können Sie in Ihrer Küche Profit erwirtschaften und haben daneben noch (wieder) Spaß am kreativen Kochen! Denn Ihre Küche ist oft die Visitenkarte des Hauses!

- ✓ Wareneinkauf und Speisenkalkulation
- ✓ Räumliche Optimierung, Personalplanung und Zeitmanagement
- ✓ HACCP und Allergene

Beschreibung des Seminars

Wie wäre es, wenn man sich in der Küche eine Organisation und Planung schafft, die noch Zeit zum kreativen Kochen lässt? Könnte eine gut strukturierte Küche nicht auch den Stress vermindern?

Wie gelingt es einer Küche, Profit zu erwirtschaften und dabei noch Spaß am Kochen zu haben? Das ist unser Leitmotiv für dieses Seminar.

Die Küche ist zweifelsfrei die Abteilung eines jeden Hotels, in der in vielen Bereichen optimiert werden kann und muss, aber auch höchsten Anforderungen gewachsen sein muss.

Nirgendwo kommen so viele Bestellungen innerhalb eines so kurzen Zeitraums gleichzeitig an, keine weitere Abteilung hat es mit so schnell verderblicher und hochpreisiger Ware zu tun und kaum ein anderes Produkt wird von den Gästen als Maßkriterium auch bezüglich sämtlicher andere Punkte im Hotel zum Vergleich gezogen wie der Speisenteller – oft die Visitenkarte des Hotels.

Doch wie lässt sich das alles vereinbaren mit einem der unbeliebtesten Ausbildungsberufen in Deutschland – dem Kochberuf?

Inhalte: siehe AGENDA

Seminar - Agenda für das Seminar

- Der Küchenmanager von heute – mehr als nur Chefkoch. Ziele des Unternehmers vs. Ziele des Chefkochs
- Wareneinkauf optimieren / Wareneingangskontrolle
- Speisenkalkulation
- Warenbestand – der Spagat zwischen Verfügbarkeit und Verderb / Warenbestelllisten erarbeiten
- Räumliche Optimierung – lange Wege, Praktikabilität in den Arbeitsabläufen, Mobiliar, Anordnung der Küchengerätschaften
- Personalplanung – macht jeder das, was er kann? Ist zu jeder Zeit die richtige Anzahl Mitarbeiter vor Ort und ist auch die Zusammensetzung des Teams zu jeder Tageszeit optimal? Nachwuchsproblem Koch und Köchin
- Zeitmanagement in der Küche
- Rezepturen und Einsatz von Convenience-Produkten
- Kommunikation in der Küche – intern und mit dem Service
- Qualitätsmanagement
- Sparpotential durch Anrichten und Garmethoden
- HACCP umsetzen
- Allergene & Unverträglichkeiten

Während des interaktiven Seminars sind Diskussionen und Gesprächsrunden mit den Branchen-Kollegen und des Referenten ausdrücklich gewünscht.

Ebenso besteht in den beiden Kaffeepausen (vor- und nachmittags) sowie beim gemeinsamen Mittagessen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch.

Den Abschluss bildet eine Feedback- und Fragerunde!