gastrotel

MESSEN & EVENTS

Mix aus Neuem und Bewährtem

Erstmals im Angebot ist zum Beispiel der Kurs Weinsensorik 1, der inhaltlich auf der weiterhin durchgeführten Ausbildung zum anerkannten Berater für deutschen Wein aufsetzt / Foto: WASGAU C+C Großhandel GmbH

Der Erfolg der Chef + Competence Academy (C+C Academy) hat sich auch im Seminarjahr 2019 weiter fortgesetzt: Mehr als 300 Teilnehmer besuchten im letzten Jahr die 21 durchgeführten Kurse. Daher weitet Wasgau C+C das Programm für 2020 aus.

Die insgesamt 26 Veranstaltungen richten sich an Gastronomen und Vertreter des Gastgewerbes allgemein. Die bunte Mischung aus Schulungen, Seminaren und Live-Cookings liefert allerlei kreative Ideen und praktische Anleitungen fürs kulinarische Geschäft genauso wie etwa gewinnbringende Tipps zu Nachhaltigkeit (und betriebs-) wirtschaftlichen Themen.

So werden die HACCP-Lebensmittelhygiene-Schulungen erneut an allen sechs Wasgau C+C-Standorten in Bad Kreuznach, Kaiserslautern, Neunkirchen, Neustadt an der Weinstraße, Pirmasens und Wadern angeboten. Alle anderen Veranstaltungen finden an unterschiedlichen Stellen, aber grundsätzlich immer unweit der Märkte statt. Ebenfalls mit auf dem Programm stehen unter anderem die Block-Menü- Seminare der Ideenküche und das Kursangebot über die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Küche zur Erhöhung der Wirtschaftlichkeit.

Erstmals im Angebot ist der Kurs Weinsensorik 1, der inhaltlich auf der weiterhin durchgeführten Ausbildung zum anerkannten Berater für deutschen Wein aufsetzt. Die ebenfalls sehr gut angenommene Kaffeeschulung wurde zu einem kompletten Barista-Seminar weiterentwickelt. Darüber hinaus feiern mit dem IHK-Gründerseminar und dem AOK-Azubiseminar zwei kostenlose Veranstaltungen ihren Einstand.

Zum aktuellen Seminarangebot sowie Informationen zum Anmeldeprozedere: