

MESSEN & EVENTS

Neues Seminarangebot



Foto: Chefs Culinar

Die Chefs Culinar Akademie bietet auch im kommenden Jahr ein großes Spektrum an Workshops, Seminaren und Lehrgängen an. In der neuen, umfangreichen Seminarbroschüre 2019 finden Interessierte die für sie passende Weiterbildung.

Egal ob es um Know-How in Sachen Kommunikation, Betriebssteuerung, Food-Trends, Koch-Techniken oder den Ausbau von Führungskompetenzen geht ? in den praxisnahen Workshops mit begrenzter Teilnehmerzahl fällt das Lernen leicht. Außerdem bietet die Chefs Culinar Akademie ein paar besondere Highlights an:

Die (Ge)Würze des Lebens ? viel mehr als das Salz in der Suppe: Sternekoch Alfons Schuhbeck zeigt, dass Gewürze nicht nur Geschmack und Farbe verleihen, sondern durchaus auch gesundheitsfördernd wirken können.

München Hoteltour: Der Münchener Hotelmarkt gehört seit Jahren zu den Top-Performern hinsichtlich Auslastung, Preis und Dynamik. Interessierte werfen gemeinsam mit Chefs Culinar einen exklusiven Blick hinter die Kulissen der Münchener Hotel-Szene und nehmen Insider-Informationen mit. Besonderes Schmankerl: Die Übernachtung im Traditionshaus Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München ist inkludiert.

Kocherlebnisse für Auszubildende: In puncto Nachwuchsförderung bietet die Akademie Seminare exklusiv für Azubis an. Die jungen Talente können sich hier eine Portion Extra-Wissen mitnehmen. Auswählen können sie zwischen den Workshops ?Desserts, Süßspeisen & .Co?, ?Kräuter & Gewürze?, ?Fonds & Saucen?, ?Pizza & Pasta?.

Gastronomische Trendtour nach Berlin: In der Hauptstadt werden internationale Trends

nicht nur aufgegriffen, sondern auch gemacht. Hier erleben die Teilnehmer zukunftsorientierte Konzepte und Start-Ups und tanken jede Menge Inspirationen für den eigenen Betrieb.

Alle Seminare, Fortbildungen und Bildungsreisen finden Interessierte auch auf: