**WARSZTATY DLA PERSONELU RESTAURACJI**

**BC – CONSULTING – SEZON II 2023**

****

**SZKOLENIE PRAKTYCZNE Z WARSZATAMI DLA SZEFÓW KUCHNI**

**Temat**: ROZBIÓR MIĘSA – NO WASTE

**Prowadzi:** Szef Kuchni z wieloletnim doświadczeniem – Konsultant Berio Consulting

**Produkt:** zakupiony przez Klienta zgodny z pozycjami przewidywanymi w karcie

**Warsztaty mogą być prowadzone dla personelu w języku:**  

**Czas trwania:** 1 dzień / 8 godzin (wymaga sprawdzenia dostępności terminów)

**Rozpoczęcie zajęć:** godzina 10.00, przerwa obiadowa godzina 14.00-14.30, zakończenie warsztatów godzina 18.00

**Miejsce:** Restauracja Klienta (aktywna praca w przestrzeni przedsiębiorstwa Klienta na dostępnym tam sprzęcie) lub inna kuchnia wskazana przez Klienta

ZAKRES

**Dzień praktyczny**

1. Jakie są założenia standardu naszej restauracji w kwestii doboru dostawców świeżego mięsa.
2. W jaki sposób planujemy dostawy świeżego mięsa do restauracji aby nie „zamrażać” w towarze środków finansowych właściciela lokalu i uniknąć sporadycznych zakupów na rynku detalicznym
3. Jakość mięsa. Profesjonalne badanie jej i dopuszczanie najlepszego surowca do produkcji. Zwracanie uwagi na tricki dostawców (odświeżanie, kolorowanie, zabijanie niepokojących zapachów etc)
4. Niezbędne wyposażenie do rozbioru mięsa (ćwiartek, całych tusz etc, trybowanie)
5. Praktyczne ćwiczenia w rozbiorze mięsa z założeniami polityki NO WASTE (bez odpadu)
6. Tricki kucharskie Szefa Kuchni umożliwiające szybkie przygotowywanie odpowiednich porcji mięsnych do produkcji.
7. Gospodarka odpadami z rozbioru. Wywary, sosy, buliony, bazy, palenie kości.
8. Jak marynujemy mięsa. Które mięsa nadają się do marynat, które najlepsze są w obróbce termicznej bez wcześniejszych przygotowań.
9. Mięsa drogie. Polędwice, combry, schaby, dziczyzna, dzikie ptactwo. Na co zwracać uwagę przy przyjmowaniu mięsa na obszar kuchni. Badania weterynaryjne etc.
10. Jak szkolić stanowiskowo pozostały personel aby we właściwy sposób potrafił powtórzyć technologie przewidzianą przez Szef Kuchni i food cost (procedury, tricki szefowskie)
11. W jaki sposób przechowywać mięsa. Co jest zabronione . Jakie formy przechowywania najwygodniejsze będą w naszej firmie (podejście indywidualne) Mrożenie wyłącznie świeżego mięsa, wakowanie porcji świeżych lub z marynatą etc.
12. Test zamykający spotkanie.
13. Certyfikaty dla uczestników

OPCJE ORGANIZACYJNE

Podczas każdego dnia szkoleniowego przewidziana jest o godzinie 14.00 przerwa obiadowa (organizowana po stronie Klienta) Koszt jednodniowego szkolenia wynosi 3000 złotych Netto. Szkolenia opłacane są z góry przy zamówieniu.

Dostępność terminów należy sprawdzić pod adresem [biuro@berio.us](mailto:biuro@berio.us) W przypadku wyboru dodatkowych cykli tematycznych – ustalamy ceny indywidualnie w zależności od tematyki warsztatów

W przypadku dojazdu do obiektu Klienta dochodzą dodatkowe koszty:

**- na terenie m st Warszawy :** dojazd bezpłatny

**- na terenie województwa mazowieckiego poza m st Warszawa:** zwrot cen biletów / kosztów podróży

**- poza województwem mazowieckim:** zwrot kosztów podroży oraz zagwarantowanie noclegu dla konsultanta (po stronie Klienta)

Zapraszamy na naszą stronę:

[www.berio.com.pl](http://www.berio.com.pl)



[www.berio.com.pl](http://www.berio.com.pl) biuro@berio.us