

WARSZTATY DLA PERSONELU RESTAURACJI

BC – CONSULTING – SEZON II 2023



SZKOLENIE PRAKTYCZNE Z WARSZTATAMI DLA SZEFÓW KUCHNI

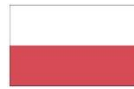
Temat: RYBY EGZOTYCZNE I RZADKIE OWOCE MORZA

Prowadzi: Szef Kuchni z wieloletnim doświadczeniem – Konsultant Berio Consulting

Produkt: zakupiony przez Klienta zgodny z pozycjami przewidywanymi w karcie

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

Warsztaty mogą być prowadzone dla personelu w języku:



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 ryb i owoców morza.
2. W jaki sposób planujemy dostawy świeżych, żywych i mrożonych owoców morza do restauracji aby nie „zamrażać” w towarze środków finansowych właściciela lokalu i uniknąć „awaryjnych” zakupów na rynku detalicznym
3. Jakość ryb i owoców morza. 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 ryb.
5. Praktyczne ćwiczenia w rozbiorze poszczególnych gatunków ryb. Jak zrobić to bez zbędnych ubytków drogiego surowca

6. Tricky kucharskie Szefa Kuchni umożliwiające szybkie przygotowywanie odpowiednich porcji ryb do produkcji.
7. Gospodarka odpadami z rozbioru. Wywary, sosy, buliony, bazy.
8. Jak marynujemy ryby do tego przeznaczone – obróbka ryb przed marynowaniem (gravad lax – rodzaje, śledziowate, owoce morza w zaprawach i olejach)
9. Wędzenie ryb – technologia. Rodzaje dymu. Sposoby wędzenia na kuchni
10. Jak szkolić stanowiskowo pozostały personel aby we właściwy sposób potrafił powtórzyć technologie przewidzianą przez Szef Kuchni i food cost (procedury, tricky szefowskie)
11. W jaki sposób przechowywać półprodukty złożone z ryb i owoców morza. Co jest zabronione. Jakie formy przechowywania najwygodniejsze będą w naszej firmie (podejście indywidualne)
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 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 podróży oraz zagwarantowanie noclegu dla konsultanta (po stronie Klienta)

Zapraszamy na naszą stronę:

www.berio.com.pl



www.berio.com.pl

biuro@berio.us