

Entdecken Sie mit Marcus Hannig die vielseitige Welt der Eisdesserts.
In gemeinsamen Workshops erarbeiten Sie aussagekräftige und fachliche Argumente für Ihre Kunden.

Themenübersicht Training Eisdessert:

Hygiene

- Worauf muss ich als Gastronom und mein Personal achten?
- Was verlangt der Gast und das Gesetz?

Phantasie

- Wie überrasche ich meine Gäste?
- Wie werden meine Gäste „Wiederholungstäter“?



Inhalte Training Eisdessert:

Praxis

- Entdecken von kreativen und neuen Ideen
- Herstellung von Dekor
- Verkauf – Wie wecke ich die Lust auf Dessert?
- Worauf muss ich bei meiner Eiskarte achten? Eisbecherkalkulation, Preisstellung, Eiskartengestaltung

Zielgruppe Training Eisdessert:

- Freizeit und Gastro-Sektor

Termine: 28.03.2017 Sommerdesserts
Teilnehmerzahl eintragen

10.10.2017 Winterdesserts

Seminarzeiten: 14.00-17.00 Uhr

Kosten pro Person: € 15,- zzgl. Mehrwertsteuer

Firma/Stempel:

Veranstaltungsort:



Dieselstrasse 28
87437 Kempten
Tel. 0831-57413 0