

## TERMINE 2021/2022

### SEMINAR 2021

20. + 21. Oktober 2021 (Anreise 19.10.)

### SEMINARE 2022

16. + 17. Februar (Anreise 15.02.)

06. + 07. April (Anreise 05.04.)

18. + 19. Mai (Anreise 17.05.)

### 2-Tages-Seminare

Seminartage sind Mittwoch und Donnerstag.

Anreise am Dienstag bis 18.30 Uhr

Ende: am 2. Seminartag um ca. 14:00 Uhr

## ANMELDUNG

Anmeldungen per Mail an: [kundenseminar@huegli.de](mailto:kundenseminar@huegli.de)  
oder Sie geben direkt Ihrem Außendienst-Berater Bescheid.

### Anmeldung mit:

Name  
Betrieb  
Personenzahl  
Telefon / Mail  
Seminartermin

DIE TEILNEHMERZAHL IST AUF  
MAXIMAL 8 TEILNEHMER BESCHRÄNKT.



**JETZT  
ANMELDEN!**

WIR SIND MITTENDRIN  
**IM  
COOK & CHILL  
SEMINAR**

**SEMINARE  
2021 / 2022**



## KÜCHEN- UND PROZESSOPTIMIERUNG DURCH MODERNE GARMETHODEN

### SCHULUNGSINHALTE

#### WERDEN SIE COOK & CHILL EXPERTE!

- Cook & Chill Verfahren als individuelle Lösung?
- Verschiedene Produktionsmodelle
- Effektive Auslastung der Produktion
- Im Cook & Chill Verfahren zur kontrollierten Produktion
- Optimierte Küchenabläufe
- Praktische Umsetzung in der Küche
- Erarbeitung von Rezepten und Mengen
- Welche Produkte funktionieren?
- Regenerieren in verschiedenen Formen
- Behälterregenerierung im Schöpfsystem
- Tablettregenerierung mit Induktion
- 80% Praxis
- 20% Theorie
- Raum für Ihre individuellen Fragen

NEBEN UNSERER COOK & CHILL-SCHULUNG INKL.  
ZERTIFIKAT ERHALTEN SIE AUCH EIN ZERTIFIKAT  
FÜR HACCP UND IFSG §43.

#### SCHULUNGSINHALTE

- Belehrung zum Infektionsschutzgesetz §43
- HACCP – Was ist neu? Was hat sich geändert?
- Aktuelles zu Personal, Produkt und Gerätehygiene
- Allergene im Verpflegungsmanagement
- Häufige Fehler in der Dokumentation

### SCHULUNGORT

Hügli Nahrungsmittel GmbH | Anwendungsküche  
Güttinger Straße 23 | 78315 Radolfzell

### SCHULUNGSPREIS

369,- Euro zzgl. 19% MwSt.

### INKLUSIVE

- Zwei Übernachtungen
- Verpflegung
- Seminarunterlagen

