

LEHRLINGSDIALOGE 2019

MEINE LEHRE - MEINE KARRIERE

INTENSIVWORKSHOP: KLASSISCHE KÜCHE MIT
NEUEN TECHNIKEN - PASTETEN UND TERRINEN



VON DEN PROFIS VON HEUTE FÜR
DIE PROFIS VON MORGEN.

23. MAI 2019 10:00 - 16:00 UHR

PROGRAMM:

- 10:00 Professionelle Zubereitung von Pasteten, Terrinen und Galantinen (Herbert Bina)
- 12:00 Espumas, Sous-Vide - zwei Techniken mit großer Zukunft (Attila Varnagy)
- 13:00 Mittagessen, Verkostung
- 14:00 Die Welt des guten Geschmacks - so entwickeln und produzieren wir
- 15:00 Misch dir dein eigenes Currypulver
- 16:00 Ende

LEHRLINGSDIALOGE 2019

MEINE LEHRE - MEINE KARRIERE

INTENSIVWORKSHOP: KLASSISCHE KÜCHE MIT
NEUEN TECHNIKEN - PASTETEN UND TERRINEN



ANMELDUNG:

Fr. Daniela Rehl: d.rehl@raps.at
oder bei deinem RAPS Verkaufsberater

KOSTEN:

Unkostenpauschale: EUR 30,- exkl. MwSt. p.P.
Begleitperson frei
max. 2 Lehrlinge pro Ausbildungsbetrieb
inkl. Getränke und Seminarverpflegung

REFERENTEN:



*Herbert Bina
Küchenmeister
Caterer
Kochbuchautor*



*Attila Varnagy
Küchenmeister
diätetisch geschulter Koch
Kochbuchautor*

ANREISE:

Wir holen dich ab: 09:00 Uhr Bahnhof Salzburg
09:30 Uhr Bahnhof Seekirchen
oder individuelle Anreise

LOCATION:

RAPS GmbH Gewürzwerk
Handelsstraße 10
5162 Obertrum
06219/7557-0, gastronomie@raps.at