

# BBQ / GRILL

Von salzig bis süss, alles vom Grill



Erlebe mit uns, was Grillen in der Gastronomie alles kann. Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Beilagen vom Grill – von der Zubereitung bis zur Präsentation zeigen unsere Chefs am Grill die neusten Trends. Wir heben dein BBQ-Event auf das nächste Level. Ob gegrillt, geräuchert oder bei 800 °C zubereitet, wir zeigen dir was alles möglich ist.

## ZIELGRUPPE

Dieser Workshop eignet sich für Köche in Restaurants, Hotels, Heimen, Spitälern und in der Gemeinschaftsverpflegung.

## INHALTE

- Marinaden, Mobs und Rubs für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Die perfekte Vorbereitung ist alles, ob Sous-vide oder Kombi-Steamer
- Holzbackofen/Grill, Smoker, Green-Egg, Beefer, Dutch Oven, Gasgrill in der richtigen Anwendung
- Beilagen, Gemüse und Salate in ihrer ganzen Vielfalt
- Pürees, Chutneys, Salsas, Dippes als perfekter Begleiter zur Grillade
- Brot, Pizza und Flammkuchen aus dem Holzbackofen/Grill
- Aktives Grillieren der Teilnehmer

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer im Anschluss mitgegeben.

## KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre

Thayngen

Uhrzeit: 09:00 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 290.–  
(inkl. Verpflegung)

Hinweis: Kochbekleidung mitbringen

## TERMINE

Di., 28.04.2020

Do., 14.05.2020

Do., 02.07.2020

## DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung  
von Unilever Food Solutions

# JETZT ANMELDEN

Faxe uns deine Anmeldung an: **052 645 61 13**

Melde dich online an unter: **www.ufs.com/workshops**

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: **chefmanship.ch@unilever.com**

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: **052 645 60 05**

## ICH MÖCHTE GERNE AM WORKSHOP „BBQ / GRILL“ TEILNEHMEN AM:

Di., 28.04.2020

Do., 14.05.2020

Do., 02.07.2020

Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions und werde betreut von: \_\_\_\_\_

Ich bin noch kein Kunde von Unilever Food Solutions.

## MEINE DATEN:

Vorname: \_\_\_\_\_ Name: \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Telefax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_

## MEINE FUNKTION:

Geschäftsleitung

Küchenleitung

Einkauf

Auszubildende/-r

Koch/Köchin

Sonstige: \_\_\_\_\_

## MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

Hotel

Restaurant

Freizeitgastronomie

Heime/Spitäler

Betriebsverpflegung

Schulen/Kitas

SnackBar/Take-away

Andere: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Es gelten die allgemeinen Bedingungen.**



*Chefmanship*  
Centre