

# ERLEBNISGASTRONOMIE

MIT MONIKA WILLINER



In diesem Workshop lernst du, wie das perfekte Zusammenspiel zwischen Küche und Service funktioniert, um Speisen vor dem Gast professionell zuzubereiten. Du erfährst Tipps und Tricks für die richtige Mise en place, welche den Service bei der Show vor dem Gast glänzen lässt. Durch eigenständiges Üben und das Umsetzen der wichtigen Regeln für den sicheren Auftritt vor dem Gast, wirst du zum Köhner der hohen Servicekunst wie tranchieren, flambieren und filetieren. Mit praxisnahen Verkaufsformen, wie zum Beispiel Wagen-Service, wird dein Zusatzverkauf modern umgesetzt und angekurbelt. Deine Gäste werden begeistert sein.

## TERMINE

**28. APRIL 2026**

**10. NOVEMBER 2026**

## INFORMATIONEN

### **UHRZEIT:**

09.30-15.30 Uhr

### **KOSTEN:**

CHF 390.- pro Person  
inklusive Verpflegung

### **ORT:**

Chefmanship Centre  
Thayngen

### **HINWEIS:**

Berufsbekleidung  
mitbringen

## DAS ERWARTET DICH

- Tipps und Tricks für ein effizientes und sicheres Auftreten vor dem Gast
- Tartar, Cocktails, Salate etc. am Tisch zubereiten
- Tranchieren / Filetieren ganzer Fleischstücke, Geflügel und Fische
- Flambieren von salzig bis süß
- Servicekonforme Anrichtetipps für die Küche
- Zusatzverkäufe geschickt an den Gast gebracht
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout

## DEINE REFERENTEN



**ANDREAS WILLINER,**  
Culinary Fachberatung

**MONIKA WILLINER**  
eidg. dipl. Restaurationsleiterin,  
Doppel-Weltmeisterin Restauration