

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