

SUPERIOR HOTEL

MESSEN & EVENTS

Nestlé Seminarprogramm 2018



Im Seminarprogramm 2018 von Nestlé Professional teilen unter anderem ihre Küchegeheimnisse: Moses Ceylan und Sebastian Zier, ... / Foto: Nestlé Professional

Burger und Burrito, Fermentieren oder Grillen ? Nestlé Professional setzt im Seminarprogramm 2018 auf Food Trends und angesagte Zubereitungsarten sowie prominente Referenten.

Unter dem Namen Nestlé Professional Academy präsentiert sich seit kurzem das Seminarprogramm von Nestlé Professional. Insgesamt 24 Seminare erwarten die Teilnehmer in 2018 in fünf Kategorien: Sterneköche, Desserts, Praxis, Abseits des Herdes sowie Trend und Wandel.

Mit Harald Wohlfahrt und Joachim Wissler geben zwei der besten Köche Deutschlands im Rahmen der Seminare ganz persönliche Einblicke in ihre Arbeit. Ebenfalls vertreten ist die junge Generation der Spitzenköche, die ihre ganz eigenen ausgefallenen Ideen und Konzepte präsentieren. So zum Beispiel Moses Ceylan und Sebastian Zier. Als Doppelspitze erkochten sich die beiden 2017 den zweiten Michelin Stern. Im Seminar wird gemeinsam ein Sechs-Gang-Menü zubereitet. In einer weiteren Veranstaltung der beiden unter dem Titel ?sauer macht lustig? widmen sie sich dem Fermentieren. Maria Groß bringt ebenfalls ihren ganz eigenen Küchenstil mit ins Nestlé Professional Service Center. Darüber hinaus verrät die TV-Köchin, was hinter ihrem Label MariaOstzone steht.

Süße Sensationen

Im Seminar von Pâtisserie-Ikone Pierre Lingelser zeigt er Tipps und Tricks für Desserts mit Wow-Effekt. Eine Kunst, die auch Bernd Siefert beherrscht. In zwei Seminaren liefert der Weltmeister des Konditorenhandwerks Inspirationen für Sommer- und Winterdesserts.

Bei den Praxis-Seminaren geht es ans Eingemachte. Hier heißt es: Ärmel hochkrempeln und selbst zupacken. Zum Beispiel unter dem Titel 'Zeitgemäße Garmethoden?', in dem die aktuellsten Zubereitungsmethoden auf den Prüfstand kommen. Handfest wird es auch, wenn Profikoch Metin Calis und der Küchenfachliche Berater Dirk Bock Grill und Smoker anschmeißen. Ausgesuchtes Equipment nehmen die beiden ebenso unter die Lupe wie das richtige Fleisch. Dem Trendthema Fleisch widmen sich außerdem die Kollegen von Otto Gourmet in einem eigenen Fleischseminar, in dem es um Sortenvielfalt, Zubereitung und Co. gehen wird. Bei Lebensmittelexperte Sebastian Lege dreht sich alles um Aromen und Öle ? gewürzt mit einer ordentlichen Prise Humor.

Im Juni geht es auf die Straße: Street Food in all seinen Facetten. Ein Paradebeispiel dafür sind Burger, die bei den Profiköchen Metin Calis und Michael Riedl (HillBilly Food Crew) sowie der Küchenfachlichen Beraterin von Nestlé Professional Barbara Röder im Mittelpunkt stehen werden. Bei ihrem Seminar Burger-Mania gibt es alles, nur keine Standard-Rezepte. Innovativ ist auch das Seminar der Start-Up-Gründer Jan Dinter und Oliver Meiser. Gemeinsam mit den Küchenfachlichen Beratern von Nestlé Professional Christian Vetter und Barbara Röder werden hier Burrito, Wrap, Stulle und Co. zum Fingerfood mit Street Food-Feeling. Um besondere Snacks geht es auch im November bei Christian Vetter und Barbara Röder. Gemeinsam mit ihren Teilnehmern rufen sie zur To go-Mania auf und setzen die kleine Mahlzeit zum Mitnehmen in Szene. Außerdem wird es einen Pizza-Workshop geben ? Trendthema und Zusatzgeschäft in einem.

Abseits des Herdes ? Wertvolles Küchen-Know-how

Prozesse, Kennzahlen, Richtlinien ? Hierum geht es in den Seminaren 'Abseits des Herdes?.

Für 2018 hat Nestlé Professional auch hier passende Themen im Angebot:

Managementsystem LM-Sicherheit, BWL in der Küche und effizientes Küchenmanagement.

Außerdem gibt es Tipps für die Küchenkalkulation und die Lebensmittelsicherheit.

Was darf momentan auf keiner Speisekarte fehlen? Was wird demnächst die Szene

dominieren? Barbara Röder und Birgit Rothe, die Küchen- und Ernährungsfachlichen

Beraterinnen von Nestlé Professional, werfen im April einen Blick auf aktuelle und

kommende Trends. Dem Thema Food Waste wird sich Rainer Roehl widmen und mit den

Seminarteilnehmern seine Strategie zur Abfallvermeidung teilen. Innovative Konzepte gibt

es schließlich auch auf dem Spezialgebiet der Seniorenverpflegung. Die

Ernährungsfachliche Beraterin Birgit Rothe beleuchtet dabei das 'Altersschicksal

Mangelernährung?.

Die Plätze für alle Veranstaltungen sind begrenzt. Anmeldung ab sofort unter: