

Atelier ; Flambage et découpage

Préparation à la table d'hôte

Pour : le personnel de service dans la restauration

But de l'atelier

Valoriser les nouvelles techniques et l'approche
De service moderne de flambage et découpage
Travailler en tenant compte de la nouvelle
Philosophie de consommation
Revisiter quelques classiques
Introduire des nouveaux produits

Prix : Frs .160.00 par personne

Apprentis : Frs.100.00

(Repas et boissons sont inclus dans le forfait)

Lieu : Hôtel du Jura

Brügg/Bienne

Formateur : José Duarte Maître d'hôtel Diplômé

Membres de Hotel & Gastro Union et futurs membres

Frs.100.00

Date à convenir

Horaire : 9h00-16h00

Inscription

Secrétariat romand

Av.des Acacias 16 1006 Lausanne

Tél. +41 21 616 27 07

info.vd@hotelgastrounion.ch

Ou utilisez le contact