

# TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

---

## Ihr Training: Küchenorganisation – so läuft's!

Motiviert und wirtschaftlich arbeiten: Küchenorganisation leicht gemacht!

Struktur, Organisation und Planung – das ist die halbe Miete für eine reibungslos funktionierende Küche! Dieses Seminar gibt den Teilnehmern praktische Hilfen und fachliches Know-how rund um das Thema Küchenorganisation. Praxisnah wird gezeigt, welche ToDo's, Instrumente und Vorgehensweisen hilfreich sind, um die Abläufe in der Küche einfach und im laufenden Betrieb zu optimieren. Von diesem Wissen profitieren die Mitarbeiter und der Betrieb gleichermaßen!

### **Trainingsinhalte:**

- Aufbau- und Ablauforganisation
- Projektorganisation
- Das Betriebskonzept und die erfolgreiche Positionierung
- Technik und Küchenplanung:
  - Produktionssysteme
  - Entsorgungssysteme
  - Abgabesysteme
  - Speiseverteilsysteme
- Produktionsplanung:
  - Lebensmittelauswahl
  - Make or buy – welche Entscheidung ist die richtige?
  - Rezepturen
  - Integration von modernen Produktionsgeräten
- Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Mitarbeiterereinsatzplanung
- Sinnvolle Menüplanung

### **Zielgruppe:**

Küchenleiter, Köche und Auszubildende im 3. Lehrjahr

**Ort:**

**Termin:**

**Preis:** 485,00 €

**Trainingsdauer:** 1 Tag

**Beginn:**

**Zertifikat:** Teilnahme-Zertifikat

---

# TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

---

---

# TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

---

## Ihre persönliche Ansprechpartnerin



**Sarah Wankelmann**

**Telefon: 0800 - 34 22 100**

**Mail: [team@trainahead.de](mailto:team@trainahead.de)**

Vielen Dank für Ihr Interesse an dem angebotenen Training! Sollten Sie noch weitere Fragen, zögern Sie bitte nicht sich bei uns zu melden - wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!

Herzliche Grüße,  
Ihr Train Ahead Team

PS: Nicht der passende Termin dabei? Kontaktieren Sie uns!

---