

MULTI PLUS Basis-Seminar (für Einsteiger)

für Kindertagesstätten und Schulen

Was sind die Inhalte des Seminars?

Sie erhalten konkretes Wissen rund um den praktischen Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS.

Sie erhalten konkrete Hilfestellung in Sachen Zubereitung und Ausgabe sowie zu den Themen Hygiene und Ernährung.

MULTI PLUS in Theorie und Praxis:

- Vorstellung des Ernährungsprinzips „Junges Essen“
- Hygieneschulung inkl. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Speisenzubereitung und Tipps
- Produktschulung – das Verpflegungssystem MULTI PLUS in der Praxis
- Wissenswertes rund um MULTI PLUS
- Das Serviceportal „mein apetito“ optimiert Ihren Arbeitsalltag
- Betriebsbesichtigung

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das MULTI PLUS Basis-Seminar, wenn Sie:

- mit uns in eine Zusammenarbeit starten
- Sicherheit im Umgang mit MULTI PLUS erlangen wollen
- Ihre Kenntnisse rund um Hygiene und Ernährung vertiefen möchten
- uns vor Ort „in die Töpfe“ schauen möchten und sich praxisnahen Austausch wünschen

Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen und Küchenmitarbeiter/-innen

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und am Abend, Hotelübernachtung inklusive Frühstück, Taxikosten und ein persönliches Zertifikat.



Referentin:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin,
Senior-Beraterin apetito consult

Ort und Termin:

apetito Communications-
Centrum, Rheine

18.02.2019

11.03.2019

06.05.2019

03.06.2019

26.08.2019

16.09.2019

28.10.2019

18.11.2019

jeweils von 9:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.

