

Aldiana GmbH, Zimmersmühlenweg 55, D-61440 Oberursel

Peter Scharff
Kulinarische Kompetenz
Schlossberg 3 A
67681 Wartenberg/Rohrbach

Oberursel, 04.05.2009

ALDIANA Küchenchef- Seminar 2009

Sehr geehrter Herr Scharff,

nach Jahr 2008 fand nun, zum zweiten mal unter Ihrer Leitung, vom 25.01.2009 bis 29.01.2009 die Küchenchefschulung im Seminarzentrum Koblenz statt.

Auch in diesem Jahr waren Sie in Zusammenarbeit mit mir für folgenden Seminarablauf mit verantwortlich:

1. Vorbereitung und Eventablaufplanung
2. Organisation von Dozenten
3. Festlegung der Seminarthemen
4. Durchführung des Seminars

Die Seminarthemen der diesjährigen Schulung waren unter anderem:

1. Überarbeiten der unterschiedlichen Buffet Standards. Qualitätssicherung.
2. Überarbeiten der Frühstückstandards
3. Kuchen- und Snackline
4. Klare Definition des neuen Gourmetteller Standards
5. Seminar: Kräuter die geschenkten Aromen der Natur. Dozent: P.Scharff und B. Simon
6. Das Buffet: von der Dekoration bis zum Buffet und der vernünftigen Nachverwertung

Aldiana GmbH
Zimmersmühlenweg 55
D-61440 Oberursel
Telefon 01803/400780
Fax 01803/400770
www.aldiana.de

7. Originale regionale Italienische Küche am Buffet neu in Szene gesetzt (Referentin Silvia M.)
8. Fleischseminar über neue Sorten und neue Gartechniken (Otto Gourmet)
9. Die wichtigsten Aufgaben des Küchenchefs vor Eröffnung des Buffets (Qualitätsmanagement)
10. Clubtaugliche Sous vide Techniken (mehr Gewinn durch weniger Wareneinsatz)
11. Wareneinkauf
12. Mitarbeitermotivation
13. Vorbereitungen bei Gastkochevents
14. Gewürze im Trend
15. HACCP Schulung durch Henkell Ecolab
16. interne Schulung, Einführung diverser neuer Hygienestandards
17. Welche Vorteile bietet eine Standardrezepturausarbeitung
18. Der Küchenchef am Gast, wie präsentiere ich mich im Frontbereich
19. Corporate Identity Food. Wie setze ich die Philosophie von Aldiana kulinarisch um.
20. Patisserie Schulung durch Peter Scharff
21. Aufbau eines Küchenchefnetzwerkes auf Basis eines gemeinsamen Internetportals

Wir möchten uns bei Ihnen für die erfolgreiche Mitorganisation und Durchführung des Seminars herzlichst bedanken und freuen uns auf eine weitere erfolgreiche Zusammenarbeit.



Wolfgang Semper
Corporate F&B Manager