



Eventcooking - Kochkurs für Kollegen, Freunde & Familien

AUF EINEN BLICK

Teilzeit

Abschluss	Workshop
Dauer	
Unterrichtsstunden	
Teilnahmegebühr	79,00 EUR je nach Variation bis 119,00 EUR
Prüfungsgebühr	
Lernmittel	
ZFU-Nummer	

EVENTCOOKING:

Zielgruppe: ca. 20 bis 24 Personen

Bei all unseren Kochkursen wird stets ein 3-Gänge-Menü zubereitet. Eine Getränkebar ist für die Teilnehmenden inklusive!

EINER FÜR ALLE - ALLE FÜR EINEN (119,00 EUR)

Mit Schürze und Kochlöffel bewaffnet gehen 2er-Teams an den Start. Ihre Mission: Verschiedene Kochaufgaben lösen. Die Zeit ist begrenzt, die Lebensmittel und Utensilien bereits vom Kochcoach vorab ausgewählt. Am Ende überschreiten sie die Zielgerade, das zubereitete Gericht wartet auf seine Verkostung. Gemeinsam mit dem Kochcoach wird die Zusammenarbeit bewertet: Teambuilding im Fokus.

PASTA AND MORE (79,00 EUR)

"La Dolce Vita" am Campus Regenstein: Olivenöl im Pastawasser? Mit kaltem Wasser abspülen? Dieser Workshop behandelt die Dos & Don'ts der fachgerechten Zubereitung. Es geht um die Kombination verschiedener Komponenten, um aus einem einfachen Nudelgericht ein kulinarisches Erlebnis zu machen. Korrespondierend dazu reicht der Kochcoach verschiedene italienische Weine.



Eventcooking - Kochkurs für Kollegen, Freunde & Familien

TERMINE

Termine für Standort Regenstauf - Campus

Teilzeit

Beginn	Ende	Kursnummer
18.04.2024	18.04.2024	SHVA-9TRST240401

Unterricht

Teilzeit

Unterrichtszeiten

18. April 2024; 17:00 - 21:30 Uhr; Spargelkochkurs