

Fingerfood

Bei dem Thema Fingerfood handelt es sich um mehr als einen kurzlebigen kulinarischen Modetrend. Der kleine Happen hat sich in der Gastronomie etablieren können und wird auch in Zukunft immer eine große Rolle spielen.

Besonders wegen der Vielfältigkeit von Fingerfood, auch der optischen, ist stets für jeden Geschmack das Richtige dabei. Durch exquisites Fingerfood wird jedes Buffet, jeder Empfang, jedes Flying Buffet zu einem ganz besonderen Event.

Inhalte:

- Einführung in das Thema >> Fingerfood <<
- Vorstellung der unterschiedlichen Arten von Fingerfood
- verschiedene Facetten von Fingerfood
- einfaches bis aufwändiges Fingerfood
- Löffel- und Gabelfood
- Suppen-Shots
- Süßes Fingerfood
- Einsatz von Cones und Lollis
- Einsatz von Gläsern
- Arrangieren von Speisen
- Wir erläutern den Stellenwert von Geschirr für besseren Genuss
- „Der perfekte Happen“
- Erläutern von Mengen- und Kostenkalkulationen
- Verkostung

Modul 9

Mittwoch, 19. Juli

09:00 – 17:30 Uhr

Frühbucherpreis

Preis gültig und buchbar
bis 06.06.2017

249,00 €

+ MwSt.

Standardpreis

299,00 €

+ MwSt.

Sonderpreis

Nur für aktive
WIHOGA-Studierende

149,50 €

+ MwSt.



Referent

Heiko Antoniewicz

Antoniewicz GmbH, Dortmund

Ist forschender Koch, begeisternder Lehrer, neugieriger Entwickler und innovativer Partner. Als kreativer Kopf der Antoniewicz GmbH steht er für außergewöhnliche Konzeptionen und den Einsatz ungewohnter Techniken im Koch- und Küchenprozess. Innovationen sind für ihn und seine Mannschaft viel mehr als nur Ideen im Schaffensprozess.

Sein Credo:

Wir nutzen in der Küche alle Erkenntnisse und Hilfsmittel, die dazu beitragen, unseren Kunden ein Höchstmaß an Qualität und Kreativität bieten zu können. Berührungängste kennen wir nicht. Wir pflegen einen spielerischen Umgang mit Arbeit. Unsere Phantasie gerät nur dort an eine Grenze, wo der Einsatz natürlicher, ökologisch einwandfreier Grundprodukte nicht realisierbar ist oder Geschmack und Genuss kurzlebigen Effekten geopfert werden.“ Dieses Denken außerhalb der vorgegebenen Grenzen, das sich auch in seinen Büchern widerspiegelt, macht ihn zu einem international gefragten und anerkannten Experten.

Fax-Anmeldung

0231 792207-99

Hiermit melde ich mich verbindlich zu folgendem Modul der 9. WIHOGA-Sommerakademie 2017 an und bestätige mit meiner Unterschrift, dass ich die Teilnahme- und Zahlungsbedingungen (www.wihoga.de/agb) akzeptiere.

Modul-Nr.:	9
Titel des Seminars/ Referent:	Fingerfood/ Heiko Antoniewicz
Datum:	Mittwoch, 19. Juli 2017
<p>Bitte organisieren Sie für mich ____ Übernachtung(en) mit Frühstück, Anreise: ____ . ____ . ____ Abreise: ____ . ____ . ____ im</p> <p> <input type="radio"/> On-Campus-Wohnheim (40 €/ ÜF)¹ <input type="radio"/> Hotel Esplanade, Dortmund <input type="radio"/> Steigenberger Hotel Dortmund <input type="radio"/> Mercure Hotel Messe & Kongress </p>	
Name:	
Vorname:	
E-Mail:	
Firma:	
Position:	
Rechnungsan- schrift:	

Datum

Unterschrift

¹ Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWSt.