



Create your healthy kitchen – Cursuri pentru restaurante/hoteluri

Meniuri vegane și raw vegane

Îți dorești să oferi și altceva turiștilor tăi în perioada posturilor ?

Ai nevoie de consiliere în vederea alcătuirii unui meniu sănătos, vegetarian / vegan / raw vegan pentru a satisface exigențele în creștere ale turiștilor?

Ai nevoie să înveți cum poți păstra cât mai mult din proprietățile alimentelor? Cum să le combini? Ce alimente de bază îți trebuie pentru întocmirea unui meniu vegetarian / vegan / raw-vegan?

Vrei să îți crești echipă de bucătari la un nivel crescut de înțelegere, informare și practică pentru meniurile vegetariene / vegane / raw-vegane? Vrei să vii în întâmpinarea unei pieți în creștere, unei cereri tot mai mare de meniuri fără proteină animală?

Vrei să te deosebești de concurență printr-o echipă bine pregătită pentru noile provocări date de răspândirea tot mai mare a vegetarianismului / veganismului / raw-veganismului?

Vrei să înveți cum să-ți atingi starea de sănătate prin alimentație optimă?

Toate acestea și multe altele, le poți găsi accesând pachetul de cursuri „Create your healthy kitchen”.



Ce cuprinde pachetul:

- întocmirea listei (împreună cu echipa de la bucătărie) ingredientelor și aparaturii de bază pentru prepararea meniurilor vegetariene/vegane/raw-vegane
- cursuri despre combinarea și pregătirea alimentelor
- întocmirea de meniuri fără proteină animală dar și raw, specifice anumitor perioade (sezon, sărbători, evenimente, corporații)
- ateliere de gătit propriu-zis



Cursul se întinde pe parcursul a 5 zile, 3 ore/zi.

Costul total al cursului este de 1000 euro.

Ședințele ulterioare de follow-up sunt 200 euro/ședința de 3 ore.



Date de contact:

Manuela Costea

manuela@retetele-manuelei.ro

www.retetele-manuelei.ro

facebook.com/ReteteleManuelei

tel. +40 722 311 566



www.retetele-manuelei.ro