



INSTITUTE OF CULINARY ART®
ACADEMY

LERNEN FÜR DIE ZUKUNFT

INNOVATIVE WEITERBILDUNG FÜR DIE FOODSERVICE BRANCHE

ICA Spezialist für tiefgefrorene Kuchen und Torten

Werte schaffen mit tiefgefrorenen Kuchen und Torten

Der Umgang mit tiefgefrorenen Kuchen und Torten spielt in Ihrem beruflichen Alltag eine Rolle und Sie wollen sich in diesem Bereich zum Spezialisten weiterentwickeln.

Der ICA-Lehrgang zum Spezialisten von tiefgefrorenen Kuchen und Torten vermittelt das nötige Know-How und Do-How ...

- um die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von tiefgefrorenen Kuchen und Torten in verschiedenen gastronomischen Betriebsformen richtig einzuschätzen.
- zur Beurteilung der Auswahl qualitativ hochwertiger Rohstoffe und deren professionellen Verarbeitung.
- um den fachgemäßen Umgang mit den Produkten vom Tiefkühler bis zum Teller des Gastes zu sicherzustellen.
- zur differenzierten Beurteilung der Qualität von verzehrfertigen Produkten.

Für wen ist der Lehrgang gedacht?

Der Lehrgang ist geeignet für alle Fach- und Führungskräfte, die in ihrem Alltag mit tiefgefrorenen Kuchen und Torten arbeiten. Dies reicht vom produzierenden Unternehmen, über den Großhandel bis hin zu den verschiedenen gastronomischen Betriebsformen.

Welche Kenntnisse erwerben die Teilnehmer in diesem Lehrgang?

Die Teilnehmer bekommen einen grundlegenden Einblick in das Wertschöpfungsmanagement der Foodservice-Branche, umfangreiches Spezialwissen zu Convenience-Produkten sowie Einblicke zur Wertschöpfung mit tiefgefrorenen Kuchen und Torten.

Wie kann der Lehrgang berufsbegleitend absolviert werden?

Blended-Learning (Deutsch: ‚gemischtes Lernen‘) heißt die Antwort: Sie erarbeiten sich Ihr Wissen mit Hilfe von Lektionen zu Hause, wann immer es zu Ihrem Leben passt. Lernfortschritte überprüfen Sie mit Online-Tests, ohne auf Termine angewiesen zu sein. Für offene Fragen und den Abschlusstest ist eine Präsenzveranstaltung am Ende des Lehrgangs vorgesehen.





ICA Spezialist für tiefgefrorene Kuchen und Torten Lehrgangsaufbau

Grundlagen-Modul

Grundlagen des Wert-
schöpfungsmanagements und
von Convenienceprodukte

Einführungen in ...

...die Fachbereiche des Wert-
schöpfungsmanagements

...die Grundlagen von
Convenience-Produkten

...den Einsatz, die Bewertung
und das Management von
Convenienceprodukten

Bestandteile:

3 Lektionen

Online-Test

Dauer: ca. 11 Wochen

Fach-Modul

Fachspezifische Lektionen
vermitteln das
entscheidende Wissen zum
Fachgebiet.

Die Lehrmaterialien wurden
gemeinsam mit Experten der
erlenbacher backwaren
gmbh entwickelt.

Sie erwerben damit
relevantes und aktuelles
Fachwissen.

Bestandteile:

2 Lektionen

Online-Test

Dauer: ca. 9 Wochen

Praxis-Seminar

Im Praxis-Seminar wiederholen
Sie die im Selbststudium
erworbenen Inhalte, führen
praktische Anwendungen
durch und bearbeiten
Fallstudien.

Sie erhalten somit direkt vor
Ort elementare Einblicke in die
Praxis und können das
Gelernte direkt anwenden.

Bestandteile:

zwei-tägiges Praxis-Seminar

Schriftlicher Test

Zertifikatsverleihung



Dauer: 2 Tage

Lehrgangsvoraussetzungen:

Gastronomische Ausbildung oder 3 Jahre Berufserfahrung in der Foodservice-Branche oder vergleichbare Kenntnisse

Lehrgangsgebühren: € 890,- zzgl. 19 % MwSt.

Diese gelten pro Teilnehmer und Lehrgang und beinhalten das Lehrgangsmaterial, den Zugang zum Online-Campus, die Teilnahme an dem Praxis-Seminar sowie die Betreuung während des Lehrgangs.

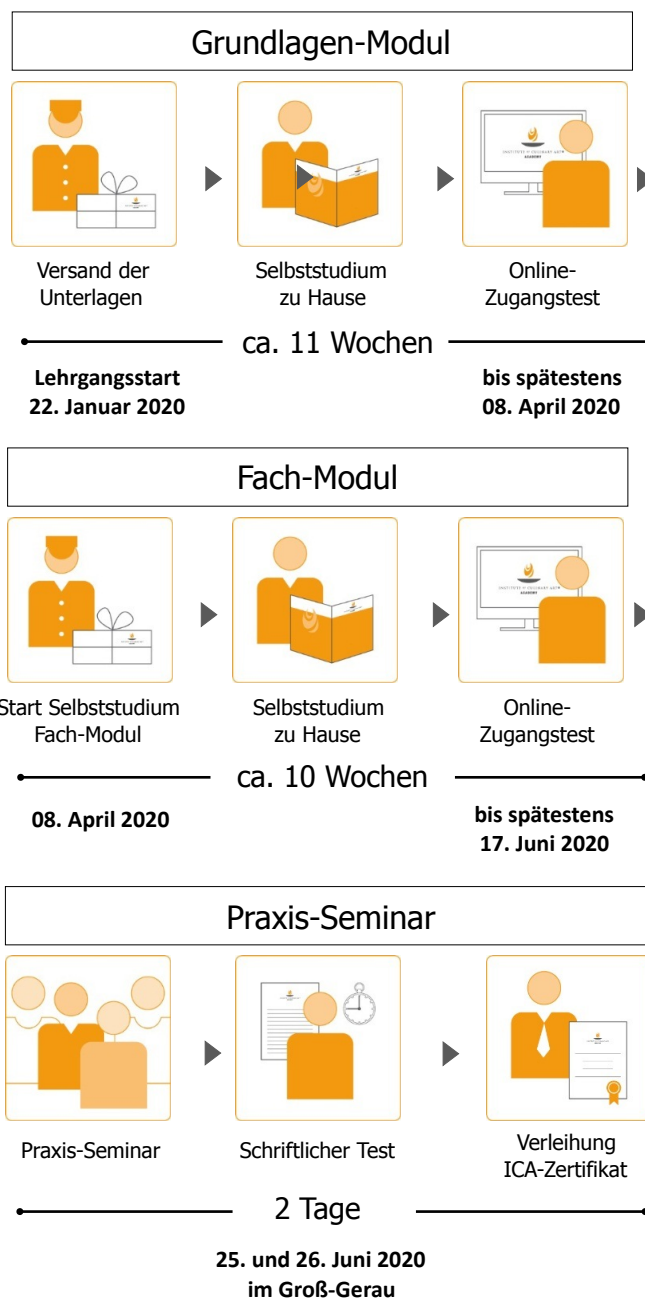


INSTITUTE OF CULINARY ART®
ACADEMY

ICA Spezialist für tiefgefrorene Kuchen und Torten

Lehrgangsablauf

Lehrgangstart: 22. Januar 2020
mit dem Versand der Lehrbücher





INSTITUTE OF CULINARY ART®
ACADEMY

ICA Spezialist für tiefgefrorene Kuchen und Torten Lehrgangsinhalte Fach-Modul

Herstellung, Beurteilung und Einsatz von tiefgefrorenen Kuchen und Torten – für mehr Kompetenz in der Küche

Im Fach-Modul erwerben Sie aktuelles Wissen rund um das Thema Wertschöpfung mit tiefgefrorenen Kuchen und Torten, das Sie anschließend im Praxis-Seminar auch anwenden:

Themenschwerpunkte: Chancen und Herausforderungen mit Kuchen und Torten in der Gastronomie, Grundlagen von Kuchen und Torten, Auswahl der richtigen Rohstoffe, der richtige Umgang und die Beurteilung der Qualität von verzehrfertigen Produkten.

Stellschrauben der Wertschöpfung in der Speisenproduktion

Moderne gastronomische Betriebe stehen vor einer Vielzahl von Herausforderungen. Dazu gehören:

- erhöhte Kundenanforderungen
- steigender Wettbewerb
- wachsender Kostendruck
- verschärfte gesetzliche Auflagen

Die Stellschrauben der Wertschöpfung mit tiefgefrorenen Kuchen und Torten zu kennen, ist damit wichtiger denn je. Wie man den genannten Herausforderungen erfolgreich begegnen kann, wird im Praxis-Seminar durch Fallstudien näher betrachtet. Experten der erlenbacher backwaren gmbh und unsere Dozenten betreuen die Arbeit aller Teilnehmer und bewerten die Ergebnisse: Somit erhalten Sie und die übrigen Teilnehmer das Wissen aus erster Hand und werden gleichzeitig noch „an die Hand genommen“.

Den Markt im Blick und qualifizierte Entscheidungen treffen

Im Fach-Modul des ICA Spezialisten für tiefgefrorene Kuchen und Torten lernen Sie insbesondere:

- die richtige Auswahl von Rohstoffen für qualitativ hochwertige Produkte treffen
- den richtigen Umgang mit den verzehrfertigen Produkten
- die Beurteilung der Qualität der Produkte.

Mehr Wissen?

www.ica-germany.com

Email: academy@institute-culinary.de

Unverbindliche Lehrgangsberatung: 0281/4055827