

Utbildningar Electrolux





Välkommen till Framtidens kök

Vi vill dela med oss av vår kunskap inom matlagningsmetoder, möjligheter och tekniker i köket. Våra utbildningar riktar sig till alla professionella matlagare som står inför ett köpbeslut eller behöver vidareutbildning av sin utrustning.

Givetvis skräddarsyr vi utbildningen efter era behov, allt för att komma fram till det perfekta resultatet!

Samtliga utbildningar är kostnadsfria och äger rum i Framtidens kök på Electrolux huvudkontor som är beläget på Kungsholmen i Stockholm.

Varmt välkommen!



Så fungerar det!

Tillsammans med din lokala Electrolux Partner har du möjlighet att skräddarsy din egen utbildning.

Utbildningen hålls i Framtidens kök på Electrolux huvudkontor, i samma lokaler tränar Svenska kocklandslaget för kommande tävlingar. I köket ges det tillfälle att se och prova utrustningen och våra lösningar i en modern restaurang- och storköksmiljö.

Våra utbildningsansvariga kockar visar genom praktiska övningar och teori hur ni kan förbättra effektivitet, ekonomi och kvalitet med utrustning från Electrolux.



Min/max antal deltagare:
4-12 personer.

Geografiskt läge:
Kungsholmen, Stockholm
eller vid behov lokalt hos er.

Våra utbildningar

Metoder och inspiration

- utnyttja kökets fulla potential

Vi går igenom olika matlagningsmetoder och vikten av rätt ugnstillbehör. Utnyttja kökets fulla potential och effektivisera ditt dagliga arbete.

Utbildningen inkluderar metoder som ånga, Sous Vide, LTC och produkter som tryckstekbord, kombiugn, konvektionsugn, Blastchiller/Freezer.

Matsäkerhet - underlätta din arbetsdag

Electrolux utrustning har mängder med funktioner för matsäkerheten. Vi går bland annat igenom HACCP, Food Safe Control, kärntemperatustickan, automatisk rengöring samt den lätthanterliga Touchpanelens fördelar.

Utbildningen kan med fördel kompletteras med er egen syn på matsäkerhet.



Green Cooking - spara miljö & pengar

Restaurang- och storkök är energibovar! Med Green Cooking sparar du både miljö och pengar och får en hållbar arbetsmiljö.

Vi ser på modern vs gammal utrustning och hur man kan ändra sitt arbetssätt för att spara energi. Även konkreta räkneexempel.

Bankettlösningar & Sous Vide-tillagning

- lär dig den senaste tekniken

Lär dig beräkna och dimensionera maten rätt för banketttillagning. Vi går bl a igenom vad du behöver för utrustning, vad Sous Vide är, hur tekniken fungerar och vad för råvaror som passar för detta.



Boka din utbildning

Kontakta din lokala återförsäljare för att boka ditt besök!

Eller besök www.professional.electrolux.se

