

„Modern Cuisine“ mit Convenience MIT PATRICK MAUS

Workshop von Dr. Oetker Professional

Moderne Gerichte schnell und einfach zubereitet. Mit Convenience-Produkten können Sie dem Problem des Personalmangels entgegenwirken und sich kreative Freiräume schaffen, während sie qualitativ hochwertige Gerichte anbieten.

Unser Profi **PATRICK MAUS**, der Jahrzehnte lang Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie im Eventcatering gesammelt hat, kennt den richtigen Umgang mit Convenience. In diesem Workshop zeigt er Ihnen, wie Sie einzigartige und hochwertige Gerichte mit Convenience-Produkten herstellen können - von der Vorspeise bis zum Zwischengericht, dem Hauptgang und dem Dessert sowohl. Ein idealer Inspirationsgeber für Ihre Speisekarte und Eventbereich.



Zielsetzung: „Hochwertige Gerichte“ mit Convenience
Praktische Integration und Einsatz von Convenience
Produkten

Zielgruppe: Experten des Speisenangebots (Hotellerie,
Gastronomie, Betriebsgastronomie, etc.)

Personenzahl: 12 Personen

Wann: 07.05.2019 von 13.00 – 17.00 Uhr

Wo: Dr. Oetker Professional Koch-Forum,
Mörscher Str. 21, 76275 Ettlingen

Preis: 69 € inkl. MwSt. (samt Seminarverpflegung+ Handout)

Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich bei Ihrem zuständigen Bezirksleiter oder schicken Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Anmeldeformular an fachberatung@oetker.de



Professional

Anmeldung „Modern Cuisine“ mit Convenience mit Patrick Maus

Bitte bis zum **23. April 2019** per Mail an fachberatung@oetker.de

Vorname*:

Name*:

Firma*:

Funktion:

Rechnungsadresse*:

Telefon:

E-Mail:

* Pflichtangaben

Ich nehme an der Veranstaltung „Modern Cuisine“ mit Convenience mit Patrick Maus“ teil und akzeptiere die nachfolgenden Hinweise

Unterschrift Teilnehmer: _____

Senden Sie bitte die ausgefüllte Anmeldung bis spätestens 23.04.2019 **per E-mail an fachberatung@oetker.de.**

Hinweise:

Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich Unternehmen in Ausübung Ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit.

Maximalteilnehmeranzahl: 12 Personen. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Sie erhalten im Vorfeld des Workshops eine Anmeldebestätigung mit weiteren Details. Veranstalter ist die Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Mörscher Str. 21, 76275 Ettlingen, Telefon: +49 (0) 7243 104-0, fachberatung@oetker.de.

Dr. Oetker kann die Veranstaltung aus sachlich gerechtfertigten Gründen absagen, d.h. wenn die Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen nicht erreicht ist oder der Seminarleiter krankheitsbedingt nicht zur Verfügung steht. In diesem Fall werden wir Sie unverzüglich informieren.

Datenschutzhinweis:

Die von Ihnen oben angeführten personenbezogenen Daten werden nur zum Zweck der Vertragsdurchführung im hierfür erforderlichen Umfang verarbeitet und nach Durchführung unter Beachtung der gesetzlichen Aufbewahrungspflichten gesperrt bzw. gelöscht. Eine Teilnahme an der Veranstaltung ist ohne Bereitstellung der Pflichtangaben nicht möglich. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 Satz 1 b DSGVO. Es besteht das gesetzliche Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung und Einschränkung der Datenverarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit und Beschwerde bei der zuständigen Aufsichtsbehörde. Verantwortliche Stelle für die Datenverarbeitung: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Lutterstr. 14, 33617 Bielefeld. Datenschutzbeauftragter: E-Mail: datenschutz@oetker.de oder Postanschrift: s.o. Weitere Infos zum Datenschutz unter www.oetker-professional.de.