



Thinking of you
Electrolux



2012 CHEFACADEMY INNOVATIONCENTER

Enero

Febrero

Marzo

18 X	10-13 h. Vacío y Pasteurización 15-18 h. Vacío y Pasteurización	1 X	10-13 h. Cocina a la Carta 15-18 h. Take Away	6 M	10-13 h. Cocina a la Carta 15-18 h. Take Away
24 M	10-13 h. Colectividades 15-17 h. Organización en cocina con Línea Fría	7 M	10-13 h. Banquetes 15-18 h. Cocina a la Carta	14 X	10-13 h. Vacío y Pasteurización 15-18 h. Vacío y Pasteurización
		15 X	10-13 h. Colectividades 15-17 h. Organización en cocina con Línea Fría	21 X	10-13 h. Banquetes 15-18 h. Cocina a la Carta
		22 X	10-13 h. Vacío y Pasteurización 15-18 h. Vacío y Pasteurización	27 M	11-13 h. Organización en cocina con Línea Fría 15-18 h. Colectividades

NEW

Take Away

Organización en cocina con Línea Fría



Thinking of you
Electrolux



2012 CHEFACADEMY INNOVATIONCENTER

Abril

Mayo

Junio

18 X	10-13 h. Vacío y Pasteurización 15-18 h. Vacío y Pasteurización	8 M	10-13 h. Cocina a la Carta 15-18 h. Take Away	6 X	10-13 h. Cocina a la Carta 15-18 h. Take Away
24 M	10-13 h. Colectividades 15-17 h. Organización en cocina con Línea Fría	16 X	10-13 h. Banquetes 15-18 h. Cocina a la Carta	13 X	10-13 h. Vacío y Pasteurización 15-18 h. Vacío y Pasteurización
		22 M	10-13 h. Colectividades 15-17 h. Organización en cocina con Línea Fría	19 M	10-13 h. Banquetes 15-18 h. Cocina a la Carta
		30 X	10-13 h. Vacío y Pasteurización 15-18 h. Vacío y Pasteurización	27 X	11-13 h. Organización en cocina con Línea Fría 15-18 h. Colectividades

NEW

Take Away

Organización en cocina con Línea Fría

Cocina a la Carta



Para:

- Jefes de cocina, gerentes y empresarios de restaurantes que quieren descubrir cómo aumentar sus éxitos culinarios y económicos, aprovechando las ventajas que proporcionan las nuevas técnicas y tecnologías en cocina.



Argumentos:

La rapidez en el servicio
Una carta más amplia.... ahorrando cada día
Los ahorros de la cadena fría y el vacío
Los nuevos sabores de la cocción al vacío
Cocina sana y cocción a vapor
Pastelería rápida
... y mucho más



BANQUETES

Calidad y Ahorro en la Cocina



Thinking of you
Electrolux

Para:

- Jefes de cocina, gerentes y empresarios de restaurantes de banquetes que quieren descubrir cómo aumentar sus éxitos culinarios y económicos, aprovechando las ventajas que proporcionan las nuevas técnicas y tecnologías en cocina.

Argumentos:

- La rapidez en el servicio
- Mejor organización con menor necesidad de recursos humanos
- Aplicación de Cadena fría en los banquetes
- La seguridad alimentaria y calidad en la cadena fría
- Rapidez Métodos alternativos de cocción
- Otras ventajas, ahorros en cocina.... y mucho más



VACÍO Y PASTEURIZACIÓN



Thinking of you
Electrolux

Para:

- Caterings, Industrias Alimentarias y Cocinas Centrales que quieren descubrir cómo aumentar sus éxitos culinarios y económicos, aprovechando las ventajas que proporcionan las nuevas técnicas y tecnologías en cocina.

en colaboración con:



Argumentos:

- Aplicación de la Cadena fría
- La seguridad alimentaria y tecnología
- Vacío
- Otras ventajas y ahorros en cocina.



*Centro de Eventos Gastronómicos
Electrolux Professional, S.A.
C/ Albacete, 3 planta Baja - 28027 Madrid
Tel. 91 747 54 00 - www.electrolux.es/foodservice*

Take Away

Comida para llevar de Calidad



Para:

- Caterings, Restaurantes o pequeños obradores que quieren ampliar sus líneas de negocio con la “**comida para llevar**” de **calidad superior**, y aprovechar los ahorros que proporcionan las nuevas técnicas y tecnologías en cocina.

Argumentos:

- Aplicación de la Cadena fría
- Platos nuevos de Calidad para llevar
- La seguridad alimentaria y tecnología
- Vacío y Abatimiento
- Otras ventajas y ahorros en cocina.



ORGANIZACIÓN EN COCINA CON LÍNEA FRÍA



Thinking of you
Electrolux

PARA:

- Restaurantes y Hoteles

Hoy es importante el control de gastos, y la optimización de la organización en cocina permite obtener resultados sorprendentes. Descúbralos!

ARGUMENTOS:

- Optimización de las compras
- Las preparaciones masivas y los tratamientos térmicos
- La gestión del trabajo en la cocina
- La línea fría en la cocina, práctica
- La cocción al vacío.
- Control de mermas
- Ampliación de carta e impacto económico
- La normativa



colectividades

Thinking of you
Electrolux

Para:

- Caterings, Comedores escolares, Hospitales y Residencias de ancianos que quieran aplicar criterios de ahorro en las grandes producciones optimizando recursos, de acuerdo siempre con la seguridad alimentaria.

Argumentos:

- La descongelación, evitar planificación y reducir mermas
- El control de las mermas en las cocciones
- La cocción a presión
- Las técnicas de cocción en hornos
- De la línea fría tradicional al Abatimiento y las ventajas
- La línea fría de larga duración (pasteurización)
- Las dietas especiales y su producción

