



TRANS**GOURMET**

akademie



**PREMIUM VIP
KUNDENWORKSHOP
SURF & TURF & WEIN
09.-10.05.2016**



KURSGEBÜHREN

- Seminararkosten
 - + Seminarunterlagen
 - + 1 Übernachtung
 - + Kaffeepausen
 - + Tagungsgetränke
 - + alle Mahlzeiten
 - + Premiumprodukte Fleisch & Fisch, erlesene Weine
 - + Verkostungen
 - + Bemusterungen
 - + Teilnahmezertifikat
-
- = 275 Euro

SEMINARZEITEN

- 1. Tag: 11.00 Uhr bis 21.45 Uhr
- 2. Tag: 08.30 Uhr bis 15.00 Uhr

ACHTUNG

Für Besichtigungen unbedingt festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung mitbringen!

TAGUNGSHOTEL

COMFORT Hotel Bremerhaven
Am Schaufenster 7
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 93200

Die Reservierung wird von TGS organisiert!

Zusätzliche Übernachtungen müssen selbst getragen werden!

TAGUNGSORT

OHG Transgourmet GmbH & Co.
An der Packhalle IX, Nr. 11
27572 Bremerhaven
Tel.: 04741 -14291 110



SEMINARBEDINGUNGEN

Bitte schicken Sie uns Ihre Anmeldung auf dem für Sie vorbereiteten Anmeldebogen (letzte Seite) zu.

Eine persönliche Einladung mit weiteren Informationen (aktueller Agenda, Anfahrtsbeschreibung und ggf. Informationen zum Hotel) erhalten Sie ca. zwei Wochen vor Seminarbeginn per Mail zugestellt.

Ihre Rücktrittsgarantie

Bis sechs Wochen vor Seminarbeginn fallen keine Stornokosten an.

Bei späterer Absage -kürzer als sechs Wochen- berechnen wir die tatsächlich anfallenden Trainer- und Hotelkosten!

Alle Seminarabmeldungen oder Änderungen sind nur schriftlich möglich!



VIP KUNDENWORKSHOP

SURF & TURF & WEIN „3 IN EINEM SEMINAR“

Kunden, die diesen Kurs mitgemacht haben, werden begeistert sein und die Veranstaltung so schnell nicht vergessen!

Kochprofis aus der Seafood Akademie und den TGD Fleischmanufakturen verführen die Kunden in eine Welt des Luxus und der feinsten Genüsse. Lernen Sie Produkte kennen, die nicht alltäglich sind; lassen Sie sich von außergewöhnlichen Rezeptideen inspirieren und genießen Sie echte Premiumprodukte in außergewöhnlicher Vielfalt! Erlesene Weine ergänzen die Premiumprodukte. Weinprofis bringen Ihnen die Welt der Weine näher. Welcher Wein passt am besten zu den Fleisch und Fisch Premiumprodukten?

Folgende Produkte lernen Sie kennen

Seafood:

- *High Pressure Hummer*
- *Kubanische Langustenschwänze*
- *XXXL Riesengarnelen aus Wildfang in unglaublicher Größe und besonderer Qualität*
- *Octopus*
- *Weißer Alaska King Salmon (einer von 1.000 Fischen ist weiß)*
- *Hasetaler Ursprungs Waller*
- *Sashimi Thunfisch*

Fleisch:

- *Rinder Tomahawks*
- *Irish beef*
- *Bio Lammfilet*
- *Tomahak steak vom Strohschwein*
- *Bio Kalbsbries*
- *„Ursprungs-Bio Tafelspitz“*
- *Bio Kalbsbäckchen*
- *Geräucherte Waldpute*
- *Flank Steaks*

Wein:

*Zu Fisch & Fleisch
korrespondierende Weine.*

Die Referenten:

Fleisch:

- *Gilbert Korn-Fourcade*
- *Hillarius Birker*
- *Timo Hildebrand*

Seafood:

- *Arnd Huber*
- *Ingo Gäbler*
- *Loic Chartier*
- *Detlef Lennertz*

Wein:

- *Herr Bierhals*

Zielgruppe:

Ausgewählte Topp-Kunden der GV und Gastronomie, Kochprofis

Teilnehmer: *maximal 25*

Premium VIP Kundenworkshop Surf & Turf & Wein

1. TAG – 09.05.2016		
11.00-12.00 Uhr	<i>Premium-Gästeempfang mit kleinen feinen kulinarischen Genüssen aus der Küche</i>	<i>Alle</i>
12.00-12.15 Uhr	<i>Begrüßung der Teilnehmer</i>	<i>Hr. Forner Hr. Birker</i>
12.15-13.00 Uhr	<i><u>Theorie</u> Premium Fleisch</i>	<i>Hr. Birker</i>
13.00-13.45 Uhr	<i><u>Praxispart</u> Premium Fleisch Verkostungen</i>	<i>Kochteam Fleisch</i>
13.45-14.00 Uhr	<i>PAUSE</i>	
14.00-14.45 Uhr	<i><u>Theorie</u> Premium Fisch & Seafood</i>	<i>Hr. Huber</i>
14.45-15.30 Uhr	<i><u>Praxispart</u> Premium Fisch & Seafood</i>	<i>Kochteam Fisch</i>
15.30-15.45 Uhr	<i>PAUSE</i>	
15.45-16.30 Uhr	<i><u>Theorie</u> korrespondierende Weine</i>	<i>Hr. Bierhals</i>
16.30-17.15 Uhr	<i><u>Praxis</u> Weinprobe</i>	<i>Hr. Bierhals</i>
17.15-17.30 Uhr	<i>PAUSE</i>	
17.30-18.15 Uhr	<i><u>Theorie</u>: Rezeptempfehlungen, Kalkulationen, Fotos, Workshopunterlagen</i>	<i>Hr. Korn-Fourcade</i>
18.15-21.30 Uhr	<i>Küchenparty Exklusive Weinprobe und Live Kochen & Anrichten von 3 ausgesuchten Premium Gerichten</i>	<i>Alle</i>
21.45 Uhr	<i>Hotel Check In – Comfort Hotel</i>	

Premium VIP Kundenworkshop Surf & Turf & Wein

2. TAG – 10.05.2016		
07.30-08.15 Uhr	Frühstück im Comfort Hotel	
08.30-09.15 Uhr	<u>Theorie:</u> Premium Fisch/ Feinfische Exoten und Mittelmeerfische Warenkunde	Hr. Huber
09.15-10.15 Uhr	<u>Praxis:</u> UPZ TGS, Warenkundepraxis	Hr. Huber Hr. Lucht Hr. Truong
10.15-10.45 Uhr	PAUSE	
10.45-11.45 Uhr	<u>Theorie:</u> Fleischsortiment TGD ➤ Fleischqualitäten unterscheiden! ➤ Was sind Premium- Fleischprodukte? ➤ Wie unterscheiden sich Premium und Standard? ➤ Was sind Ursprungsprodukte?	Hr. Birker Hr. Korn-Fourcade
11.45-12.00 Uhr	PAUSE	
12.00-13.45 Uhr	<u>Theorie & Praxis</u> ➤ Fisch & Seafood Qualitäten unterscheiden ➤ Auf was muss ich beim Fisch achten? ➤ Warum unterscheiden sich die Preise bei den Produkten? ➤ Manufaktur versus Industrieware ➤ Vergleichsverkostungen: Matjes, Räucherlachs, Feinkostsalate	Hr. Gäbler
13.45-14.45 Uhr	Mittagessen Surf & Turf Buffett	Hr. Lennertz Hr. Schaub Hr. Korn-Fourcade
14.45-15.00 Uhr	Feedbackrunde	
15.00 Uhr	Abreise	

Wir freuen uns auf ein interessantes und informatives Seminar mit Ihnen!

Ihr Transgourmet Seafood Team



Informationen

WO FINDEN UNSERE SEMINARE STATT?

Unsere Seminare finden in unseren gut ausgestatteten Seminarräumen statt.

WIE VIEL KOSTET DIE TEILNAHME AN EINEM SEMINAR?

Die Kosten pro Teilnehmer richtet sich nach dem jeweiligen Seminar und können aus der Agenda entnommen werden. Die Rechnung wird von den jeweiligen Transgourmet-Betrieben ausgestellt und ist sofort nach Erhalt und ohne Abzug zu bezahlen.

BEKOMME ICH TEILNEHMERUNTERLAGEN?

Zu jedem Seminar erhalten Sie **ausführliche Unterlagen** inkl. eines **Teilnehmerzertifikats**.

WIE SIEHT ES MIT DER VERPFLEGUNG AUS?

Für Ihre Verköstigung ist gesorgt.

AN WEN KANN ICH MICH BEI FRAGEN WENDEN?

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die jeweiligen Fachberater oder die Seminarverantwortlichen der zugehörigen Betriebe. Die Seminarverantwortlichen organisieren die Seminare in den Betrieben und kennen sich bestens aus. In Bremerhaven ist dies:
Frau Stefanie Nienaber
Mail: Stefanie.nienaber@transgourmet.de
Tel.: 0471 - 14291 110

WIE KANN ICH MICH ANMELDEN?

Die Anmeldung kann über das beigefügte Anmeldeformular, bei den Fachberatern persönlich, per Fax oder per E-Mail erfolgen.

HAFTUNG

Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigte Einrichtungen und Gegenstände des Veranstaltungsortes und der darüber hinaus besuchten Betriebsstätten.
Der/die Teilnehmer/in haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn/sie, anderen Teilnehmern gegenüber, entstanden sind.

ANMELDUNG

Die Anmeldung zu unseren Seminaren und Workshops ist schriftlich per Fax, E-Mail oder persönlich bei Ihrem jeweiligen Fachberater möglich. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sollte ein Seminar ausgebucht sein, werden Sie darüber rechtzeitig informiert und erhalten ggf. einen Ersatztermin.
Die Bearbeitung der Anmeldedaten erfolgt gemäß § 20 des Bundesdatenschutzgesetzes. Der Teilnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass sein Name sowie der Firmenname in einer Teilnehmerliste aufgeführt werden.

ÄNDERUNGEN

Es ist möglich, dass ein Seminar kurzfristig, z. B. wegen Krankheit des Referenten/der Referenten oder bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl, abgesagt oder verschoben werden muss. Ein möglicher neuer Termin wird Ihnen unmittelbar mitgeteilt; sollten Sie an dem neuen Termin keine Zeit haben, werden bereits bezahlte Seminargebühren selbstverständlich erstattet. Zudem behält sich Transgourmet Seafood vor, Änderungen bezüglich der Referenten und des Veranstaltungsorts vorzunehmen.

STORNIERUNG

Sollte es Ihnen trotz Zusage nicht möglich sein, an dem von Ihnen gewählten Seminar teilzunehmen, bitten wir Sie um eine schriftliche Mitteilung. Stornierungen, die mehr als **sechs Wochen vor Seminarbeginn** erfolgen, sind kostenlos. In Absprache ist es auch möglich, eine Ersatzperson zu nennen. Bei **Seminarabsagen**, die weniger als **sechs Wochen** vor Beginn der Veranstaltung eintreffen, oder bei **Nichterscheinen** werden **die kompletten Seminargebühren fällig**.

URHEBERRECHT

Die Vervielfältigung und Weitergabe an Dritte, ganz oder in Teilen, ist nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Alle Rechte liegen bei OHG Transgourmet GmbH & Co.

Bitte nur per Fax oder Email übersenden!

Fax: 0471-14291 119 I Mail: stefanie.nienaber@tg-seafood.de

BITTE VOLLSTÄNDIG AUSFÜLLEN!

Hiermit buche ich verbindlich meine Teilnahme am Seminar:

Termin: _____

Seminar: _____

Name, Vorname: _____

Funktion: _____

Betrieb: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Email: _____

Ort, Datum

Unterschrift

Sonstiges

- Bei Übernachtung:
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Einzelzimmer | <input type="checkbox"/> Doppelzimmer |
| <input type="checkbox"/> Raucherzimmer | <input type="checkbox"/> Nichtraucherzimmer |
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

Ich benötige ein Zimmer vom _____ bis _____

In den Seminargebühren enthalten ist nur die Übernachtung zwischen den Seminartagen!

Weitere Übernachtungen müssen selbst getragen werden!