



TRANS**GOURMET**

akademie



**PREMIUM VIP
TAGESWORKSHOP
SURF & TURF FÜR KUNDEN
07.06.2016 ULM**



KURS GEBÜHREN

- Seminarkosten
 - + Seminarunterlagen
 - + Kaffeepausen
 - + Tagungsgetränke
 - + alle Mahlzeiten
 - + Verkostungen
 - + Bemusterungen
 - + Teilnahmezertifikat
-
- = 199 Euro

SEMINARZEITEN

10.00 Uhr bis 17.45 Uhr

TAGUNGSSORT

OHG Transgourmet GmbH & Co.
Eiselauer Weg 2
89081 Ulm



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!

KUNDENWORKSHOP

SURF & TURF

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!

Aufgrund der hohen Nachfrage in 2015 findet erstmals ein Tagesworkshop im Süden statt.

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 + Wallerleber*
- *Sashimi Thunfisch*

Fleisch:

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

Die Referenten:

Fleisch:

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

Seafood:

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

Zielgruppe:

Ausgewählte Top-Kunden der GV und Gastronomie, Kochprofis

Teilnehmer: maximal 25

Premium VIP Surf & Turf Kundenworkshop in Ulm

07.06.2016		
10.00-10.15 Uhr	Begrüßung der Teilnehmer	Hr. Birker Hr. Huber
10.15-11.00 Uhr	Theorie: Premium Fleisch	Hr. Birker
11.00-11.45 Uhr	Praxispart : Premium Fleisch Verkostungen	Kochteam Fleisch
11.45-12.00 Uhr	PAUSE	
12.00-12.45 Uhr	Theorie: Premium Fisch & Seafood	Hr. Huber
12.45-13.30 Uhr	Praxispart: Premium Fisch & Seafood	Kochteam Fisch
13.30-13.45 Uhr	PAUSE	
13.45-14.45 Uhr	Theorie: Rezeptempfehlungen, Kalkulationen, Fotos, Unterlagen Workshop	Hr. Korn-Fourcade
14.45-17.30 Uhr	Live Kochen & Anrichten von 3 ausgesuchten Premium Gerichten	Alle
17.30-17.45 Uhr	Feedbackrunde	Hr. Huber Alle
17.45 Uhr	Abreise	



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!*