

SEMINARÜBERSICHT  
APRIL BIS JUNI 2019



# NP ACADEMY

**UNSER  
HIGHLIGHT**

**HARALD  
WOHLFAHRT**

AUF DU UND DU  
MIT DER KOCHLEGENDE

**MO. // 24.06.19**



# PRAXISWISSEN

## ZEITGEMÄSSE GAR- UND PRODUKTIONSMETHODEN

MIT BARBARA RÖDER

Druck-Steamen, Cook & Chill oder Sous Vide:  
Welche Garmethode „matcht“ mit welcher Bestellung?  
Finden Sie es heraus. Bei einem heißen Date in Frankfurt.  
An Ihrer Seite: Barbara Röder. Mit Volldampf zu mehr Effizienz.

**MI. & DO. // 10. – 11.04.19**

**320 EURO**

# INSPIRATION PUR

## FOODWASTE – RESTEN DEN GARAUS MACHEN

MIT RAINER ROEHL

Food Waste? Nicht mit Rainer Roehl.  
Der Ernährungswissenschaftler macht in  
seinem Seminar Lebensmittelresten den Garaus.  
Wie? Mit Vorbereitung, Organisation – und  
der Rest ist buchstäblich Geschichte.

**DI. // 04.06.19**

**195 EURO**



CHEF

# STERNEKÖCHE

## HARALD WOHLFAHRT

Kochen ist Kunst – zumindest, wenn Harald Wohlfahrt am Herd steht. Bei uns schauen Sie der Kochlegende dabei nicht einfach über die Schulter: Sie zaubern gemeinsam mit ihm ein exklusives Kunstwerk in sieben Gängen.

**MO. // 24.06.19**

**395 EURO**



# GRILLEN UND SMOKEN

## RAUCHZEICHEN FÜR ECHTE GRILLFANS

Metin Calis und Marc Neugebauer sind Brüder im Geiste. Ihre gemeinsame Leidenschaft: ein saftiges Stück Fleisch. Seien Sie dabei, wenn die BBQ-Buddies Grill und Smoker anfeuern. Codewort: Ja, ich grill!

**MI. // 26.06.19**

**195 EURO**





**„WO FINDET'S  
STATT?“**

**ALLE SEMINARE FINDEN IM  
NESTLÉ PROFESSIONAL SERVICE CENTER  
IN FRANKFURT STATT.**

**„LUST  
AUF MEHR?“**

**WEITERE INFORMATIONEN  
ZU UNSEREN SEMINAREN  
FINDEST DU UNTER:**

**NESTLEPROFESSIONAL.DE**