

## Seminarios Profesionales

El Center of Excellence de Electrolux Professional es un Centro de Eventos de contexto moderno y funcional, donde se disfruta de una formación de vanguardia. Se trata de un punto de referencia para los profesionales de la Restauración y la Hostelería.

En el Center of Excellence de Electrolux Professional se realizan Seminarios Profesionales dirigidos por nuestros chefs Arturo Garre y Juan José Fradera.

El conocimiento especializado internacional, los años de experiencia en la cocina y el entendimiento profundo de la tecnología implementada en nuestros productos y soluciones, les hace altamente competentes para mostrar los diferentes procesos de cocción en los Seminarios Profesionales que se realizan en Madrid.



Seminarios específicos con temarios diferentes y un mismo factor en común: mostrar cómo las nuevas técnicas y tecnología en cocina hacen que los procesos de cocción sean más eficientes, económicos y de alta calidad, respetando siempre la Seguridad Alimentaria.

Seminarios Individuales personalizados enfocados a tu negocio o Seminarios en otras ciudades. ¡Sólo tienes que contactar con nosotros para solicitarlo!

Departamento de Marketing  
Tel. 91 747 54 00 - email: [foodservice@electrolux.es](mailto:foodservice@electrolux.es)

## Cocina para Celiacos

Dedicado a: Jefes de cocina, gerentes y empresarios de Restaurantes, Salones de Banquetes y Caterings que quieren ampliar su oferta gastronómica para clientes con necesidades alimentarias especiales como la intolerancia al gluten aprovechando las ventajas que proporcionan las nuevas técnicas y tecnología en cocina.

Contenido:



Preparación de comidas, platos salados y dulces de excelente calidad y sabor  
Evitar la contaminación cruzada  
Aplicación de la Cadena fría  
La seguridad alimentaria e higiene en la manipulación de alimentos  
Otras ventajas y ahorros en cocina

## Cocina a la Carta

Dedicado a: 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 tecnología en cocina.

Contenido:

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

## Take Away - Comida para llevar de Calidad

Dedicado a: Caterings, Restaurantes o pequeños obradores que quieren ampliar sus líneas de negocio con la comida para llevar de calidad superior, aprovechando los ahorros que proporcionan las nuevas técnicas y tecnología en cocina.

Contenido:

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



# Electrolux

## Banquetes

Dedicado a: Jefes de cocina, gerentes y empresarios de salones de Banquetes que quieren descubrir cómo aumentar sus éxitos culinarios y económicos, aprovechando las ventajas que proporcionan las nuevas técnicas y tecnología en cocina.

Contenido:

- 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 en métodos alternativos de cocción
- Otras ventajas, ahorros en cocina...y mucho más

## Pastelería

Dedicado a: Jefes de cocina, gerentes y empresarios de salones de Banquetes que quieren descubrir cómo aumentar sus éxitos culinarios y económicos introduciendo la Pastelería en sus Banquetes.

Contenido:

- Creatividad en aperitivos y postres
- Elaboración propia personalizada de calidad
- La seguridad alimentaria y calidad
- Aplicación de la Cadena fría
- Otras ventajas y ahorros en cocina

## Organización en Cocina con Línea Fría

Dedicado a: Restaurantes y Hoteles. Hoy es importante el control de gastos, y la optimización de la organización en cocina permite obtener resultados sorprendentes. ¡Descúbrelos!

Contenido:

- 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

Dedicado a: 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.

Contenido:

- 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

### Cocinas del mundo

Dedicado a: 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 tecnología en cocina. Nos introduciremos en la cocina italiana, americana y asiática.

Contenido:

- Las técnicas de cocción en hornos
- De la línea fría tradicional al Abatimiento y las ventajas
- La seguridad alimentaria y tecnología
- La rapidez en el servicio
- Una carta más amplia...ahorrando cada día
- Cocina sana y saludable

### Cocina al vacío

Dedicado a: 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 tecnología en cocina.

Contenido:

Aplicación de la Cadena fría  
La seguridad alimentaria y tecnología  
Cocina al vacío  
Otras ventajas y ahorros en cocina

## SpeeDelight

Dedicado a cafeterías, bares, restaurantes y franquicias que quieren un panini grill flexible y rápido que se adapte a sus productos sin perjudicar la calidad de los mismos.

Contenido:

Realización de snacks, bocadillos, sándwiches, tapas, muffins, croissants, lasaña, etc.  
Flexibilidad absoluta, nos adaptamos a tus necesidades.