

# Utbildningar





## Välkommen till Framtidens kök

Vi vill dela med oss av vår kunskap inom matlagningsmetoder, möjligheter och tekniker i köket. Våra utbildningar riktar sig till alla professionella matlagare som står inför ett köpbeslut eller behöver vidareutbildning av sin utrustning.

Givetvis skräddarsyr vi utbildningen efter era behov, allt för att komma fram till det perfekta resultatet!

### Så fungerar det!

Våra utbildningsansvariga kockar visar genom praktiska övningar och teori hur ni kan förbättra effektivitet, ekonomi och kvalitet med utrustning från Electrolux Professional. Tillsammans med din lokala Electrolux Professional Partner har du möjlighet att anpassa utbildningen efter er verksamhet.

Det finns alternativ för vart utbildningen genomförs. Oftast hålls utbildningen i Framtidens kök på Electrolux Professionals huvudkontor, i samma lokaler tränar Svenska kocklandslaget för kommande tävlingar. I köket ges det tillfälle att se och prova utrustningen och våra lösningar i en modern restaurang- och storköksmiljö. Ett andra alternativ är att våra utbildningskockar kommer till ert kök. Eller varför inte boka ett webinarium där utbildningen utförs digitalt? Kontakta våra utbildningskockar på [els.info.se@electroluxprofessional.com](mailto:els.info.se@electroluxprofessional.com).

“

*Vi vill att all vår personal ska gå utbildningen då det är så mycket mer än bara en utbildning! Med sitt otroligt stora och värdefulla innehåll brukar jag kalla det för en liten utbildning i en megaförpackning.*

Heléne Andersson  
Kostchef, Karlstads kommun



# Våra utbildningar

## Matsäkerhet - underlätta din arbetsdag

Halvdag. (Värde 11 000:-\*)

Electrolux Professionals utrustning har mängder med funktioner för matsäkerheten. Vi går bland annat igenom HACCP, Food Safe Control, kärntemperaturstickan, automatisk rengöring samt den lätthanterliga Touch-panelens fördelar. Utbildningen kan med fördel kompletteras med er egen syn på matsäkerhet.

## SkyDuo Heldag (Värde 21 000:-\*)

Med den unika funktionen SkyDuo kan din Skyline Premium<sup>S</sup> ugn och Skyline Chill<sup>S</sup> BlastChiller kommunicera trådlöst.

Lär dig utnyttja denna unika funktion och effektivisera din vardag samtidigt som du optimerar tillagning, nedkylning och infrysning. Lär dig använda BlastChillern på ett nytt kreativt sätt.

## High Productivity

- Optimera din tillagning. Maximera dina resurser på liten yta. Heldag (Värde 21 000:-\*)

För att kunna tillbereda måltider till många personer (upp till 300 personer) på en liten yta har vi tagit fram ett koncept där vi endast använder tre produkter; Skyline Premium<sup>S</sup> kombiugn, Skyline chill<sup>S</sup> BlastChiller och High Speed Multi Cooker tryckstekbord.



## Bankettlösningar & Sous Vide-tillagning

- Lär dig den senaste tekniken Heldag (Värde 21 000:-\*)

Lär dig beräkna och dimensionera maten rätt för banketttillagning. Vi går bl.a igenom vad du behöver för utrustning, vad Sous Vide är, hur tekniken fungerar och vad för råvaror som passar för detta.

## Det flexibla cafeet Halvdag. (Värde 11 000:-\*)

Med tiden förändras branschen, gamla gränser suddas ut. Trender kommer och går. Att vara flexibel i sin verksamhet blir allt viktigare.

Vi har ett stort utbud av produkter som möjliggör en snabb omställning av din caféverksamhet. Några av de produkter som vi berör under utbildningen är: Speedelight, Multislim, Libero point, minikombiugn samt beredningsmaskiner.

## Metoder och inspiration Heldag (Värde 21 000:-\*) - utnyttja kökets fulla potential

Vi går igenom olika matlagningsmetoder och vikten av rätt ugnstillbehör. Utnyttja kökets fulla potential och effektivisera ditt dagliga arbete.

Utbildningen inkluderar metoder som ånga, Sous Vide, LTC och produkter som tryckstekbord, kombiugn, konvektionsugn, Blastchiller/Freezer.

## Green Cooking - spara miljö & pengar

2 dagar (Värde 34 600:-\*)

Restaurang- och storkök är energibovar! Med Green Cooking sparar du både miljö och pengar och får en hållbar arbetsmiljö.

Vi ser på modern vs gammal utrustning och hur man kan ändra sitt arbetssätt för att spara energi. Även konkreta räkneexempel.



## Effektiv diskning Halvdag (Värde 6 000:-\*)

Dagen inkluderar bl.a genomgång av diskmaskinens panel och dess funktioner samt hur du rengör din diskmaskin för att optimera funktion och förlänga dess livslängd. Vi ser över hur du stackar diskgodset för bästa diskresultat. Dessutom genomgång av tillbehör och extrautrustning som effektiviserar och underlättar arbetet med disken.

**Saknar du någon utbildning?** Vi skräddarsyr givetvis även utbildningar som passar just din verksamhet! Du vet väl om att vi dessutom erbjuder webinarier? Se kontaktuppgifter på baksidan!



# Boka din utbildning!

Kontakta våra utbildningskockar Magnus och Daniel för att boka din utbildning!

[els.info.se@electroluxprofessional.com](mailto:els.info.se@electroluxprofessional.com)

Besök [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com) eller scanna QR-koden för kontaktinfo till din lokala återförsäljare.

Vi ses!



**Du vet väl om**

att du även kan boka din utbildning som webinarie?