

# Academy RATIONAL 2016



*Wir bilden Köche weiter.  
Neu. Kreativ. Vielseitig.*



## Neues ausprobieren. Mehr verdienen.

Für alle, die Ihr RATIONAL-Gerät optimal nutzen möchten.

### Unser Seminarangebot im Überblick

- > Basis-Seminar SelfCookingCenter®
- > Basis-Seminar CombiMaster® Plus
- > Seminar „À la carte“
- > Seminar „Bankett“
- > Seminar „Gemeinschaftsverpflegung“
- > Seminar „Schul- und Kindergartenverpflegung“
- > Seminar „Spezialitäten aus Asien“
- > Seminar „Vitalküche“
- > Individuelle Betriebsbegleitung

Wer sich und sein Küchenteam regelmäßig weiterbildet, kocht abwechslungsreicher, motiviert Mitarbeiter und begeistert Gäste.

Die neuen Seminare der Academy RATIONAL helfen Ihnen dabei.

Holen Sie sich kreative Ideen für Ihre Speisekarte. Lassen Sie sich neue Trends und Techniken zeigen. Erfahren Sie, wie Sie noch sparsamer arbeiten, gleichzeitig die Qualität erhöhen und sogar Ihren Gewinn steigern.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Informationen zu den neuen Kursen und Ausbildungsorten der Academy RATIONAL.

Lassen Sie sich inspirieren. Wir freuen uns auf Sie.

Ihre RATIONAL Küchenmeister

Für Sie  
kostenfrei!

# Basis-Seminare zum Durchstarten SelfCookingCenter® oder CombiMaster® Plus

*Machen Sie mehr aus Ihrer Investition.*

## ZIEL

> Grundwissen

## ZIELGRUPPE

> Alle, die mit RATIONAL  
SelfCookingCenter®  
oder CombiMaster®  
Plus kochen

## TEILNEHMER

> Max. 20

Sie haben erst kürzlich ein SelfCookingCenter® oder einen CombiMaster® Plus gekauft? Oder Sie arbeiten bereits mit Ihrem RATIONAL, möchten jedoch gerne noch Tipps zum Umgang mit Ihrem Gerät? Dann sind unsere Basis-Seminare das Richtige für Sie.

Erleben Sie unter professioneller Anleitung, wie Sie Ihre RATIONAL Geräte noch effizienter in Ihrer Küche einsetzen. Erfahren Sie, wie Sie mit wenigen Tricks bei der Bedienung oder mit dem richtigen Zubehör Ihre Abläufe verbessern und Zeit sparen. Zeit, die sich schnell für Sie lohnt! Die Teilnahme ist für Sie als Kunde kostenlos.

Umfangreiche Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikate erhalten Sie ebenfalls gratis dazu.

## TERMINE

Wir bieten separate Seminare für SelfCookingCenter®- oder CombiMaster® Plus- Nutzer.

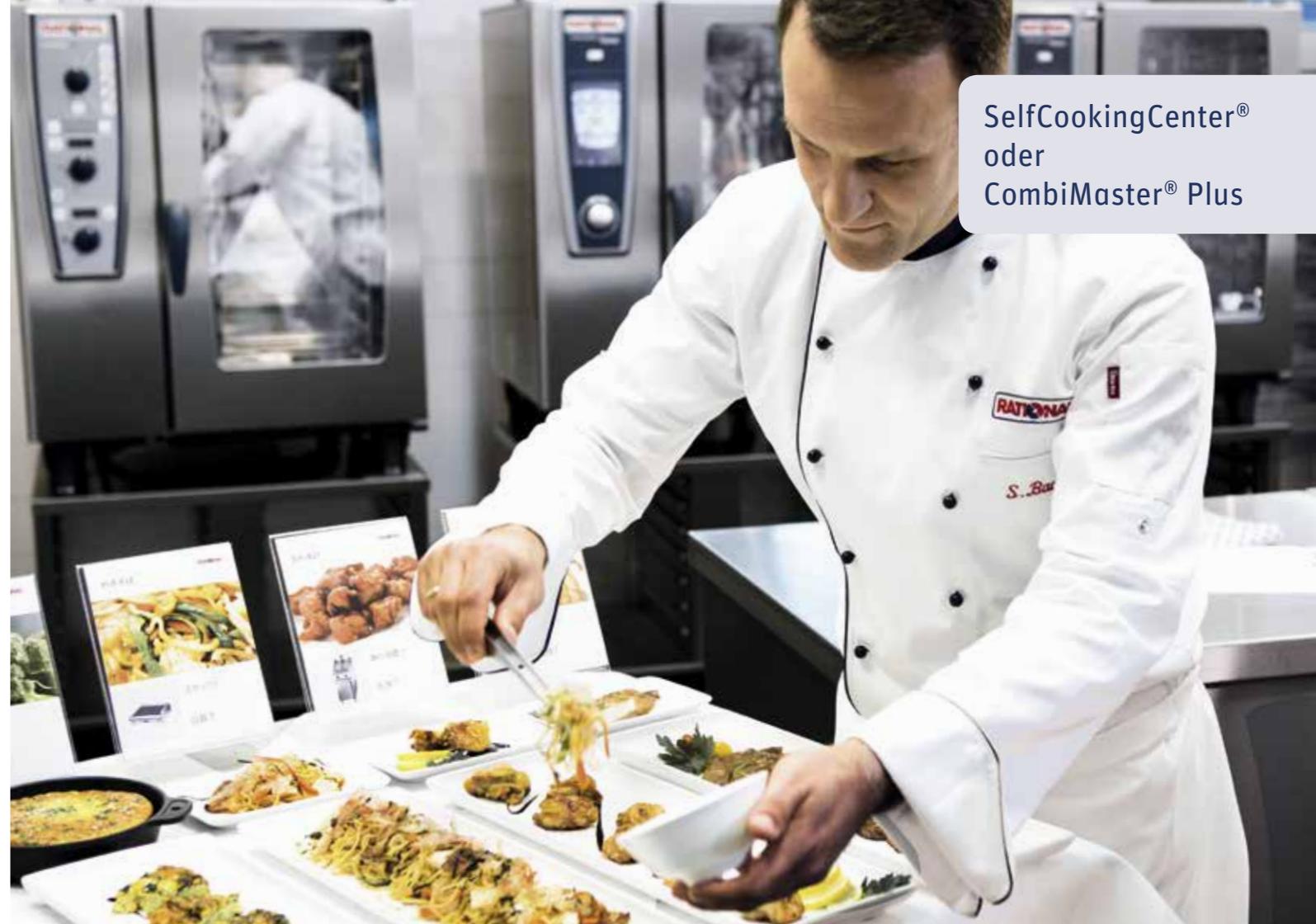


DE



AT

SelfCookingCenter®  
oder  
CombiMaster® Plus



2 Tage  
**450 €\***  
inkl. Abend-  
veranstaltung

# Academy-Seminar „À la carte“ (2 Tage)

*Exklusive Menüs leicht gemacht.*

Wer auf der Suche nach geschmackvollen Ideen und neuen À-la-carte-Gerichten ist, bekommt in diesem Academy-Seminar die nötigen Impulse. Wir zeigen Ihnen alle wichtigen Zubereitungsarten und erklären Ihnen, wie Sie Finishing® gekonnt einsetzen und dadurch Zeit und Geld sparen. Sie lernen Trends und außergewöhnliche Gerichte kennen, mit denen Sie Ihre Gäste begeistern. Erfahren Sie außerdem, wie leicht Sie Ihren Mitarbeitern Rezepte und Kochabläufe auf Tastendruck zugänglich machen.

Eine Abendveranstaltung im Restaurant unseres Referenz-Kollegen rundet den ersten der beiden Seminartage ab und ist im Preis inbegriffen. Umfangreiche Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikate sind ebenfalls inklusive.

## TERMINE

> Berlin, 14.6.2016, 13–18 Uhr  
& 15.6.2016, 9–15 Uhr  
> Hamburg,  
2.8.2016, 13–18 Uhr  
& 3.8.2016, 9–15 Uhr

> Landsberg/Lech,  
5.4.2016, 13–18 Uhr  
& 6.4.2016, 9–15 Uhr;  
9.11.2016, 13–18 Uhr  
& 10.11.2016, 9–15 Uhr

> Ludwigshafen,  
19.10.2016, 13–18 Uhr  
& 20.10.2016, 9–15 Uhr

> Salzburg, 27.9.2016, 13–18 Uhr  
& 28.9.2016, 9–15 Uhr  
> Villach, 5.4.2016, 13–18 Uhr  
& 6.4.2016, 9–15 Uhr  
> Wien, 13.4.2016, 13–18 Uhr  
& 14.4.2016, 9–15 Uhr

À la carte





Bankett

## Academy-Seminar „Bankett“ (2 Tage)

*Richtig gut Geld verdienen.*

2 Tage  
**450 €\***  
inkl. Abend-  
veranstaltung

Mit welchen Menüs Sie Ihre Gäste ohne viel Aufwand überzeugen und gleichzeitig den Gewinn steigern, zeigen wir Ihnen in diesem zweitägigen Seminar. Lernen Sie neue Rezepte und sämtliche Formen des Finishing® kennen, mit denen Sie Bankette neben dem laufenden Betrieb meistern. Erfahren Sie, wie Sie iLevelControl® unterstützt und wie Sie die Spezialitäten Ihres Hauses gekonnt einbringen. Wir vergleichen Speisekarten und zeigen Ihnen neue Möglichkeiten, kostenbewusst und saisonal einzukaufen. Außerdem geben wir Ihnen Tipps, wie Sie Bankett-Gäste gewinnen und Ihre Küche noch erfolgreicher vermarkten.

Eine Abendveranstaltung bei einem unserer Referenzkunden rundet den ersten der beiden Seminartage ab und ist im Preis inbegriffen. Umfangreiche Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikate sind ebenfalls inklusive.

### ZIEL

- > Anwendungswissen SelfCookingCenter®
- > Impulse und Verkaufschancen
- > Neue Gewinnmöglichkeiten
- > Marketing-Ideen

### ZIELGRUPPE

- > Restaurant, Hotel
- > Alle, die mit RATIONAL SelfCookingCenter® kochen

### TEILNEHMER

- > Max. 10

### TERMINE

- > Berlin, 6.4.2016, 13–18 Uhr & 7.4.2016, 9–15 Uhr;  
14.9.2016, 13–18 Uhr & 15.9.2016, 9–15 Uhr
- > Hamburg, 18.5.2016, 13–18 Uhr & 19.5.2016, 9–15 Uhr;  
24.10.2016, 13–18 Uhr & 25.10.2016, 9–15 Uhr
- > Landsberg/Lech, 26.4.2016, 13–18 Uhr & 27.4.2016, 9–15 Uhr;  
7.9.2016, 13–18 Uhr & 8.9.2016, 9–15 Uhr
- > Ludwigshafen, 31.3.2016, 13–18 Uhr & 1.4.2016, 9–15 Uhr

# Academy-Seminar „Gemeinschaftsverpflegung“ (1 Tag)

*Mehr Abwechslung und weniger Aufwand – so funktioniert's!*

Tagesseminar  
295 €\*

**ZIEL**  
> Anwendungswissen SelfCookingCenter®  
> Neue Zubereitungsarten  
> Effizienz im Küchenalltag

Mit kreativen Menüvorschlägen beweisen wir Ihnen, wie leicht und mühelos Sie abwechslungsreich kochen. Erfahren Sie mehr über gesundheitsbewusste, schmackhafte Ernährung und lernen Sie, mit welchen Tricks Sie Lieblingsgerichte neu interpretieren. Wir geben Ihnen Tipps zur Kalkulation. Außerdem zeigen wir Ihnen, wie Sie mit Cook & Chill noch effizienter arbeiten und mit den richtigen Rezepten Zeit und Geld sparen.

**ZIELGRUPPE**  
> Caterer, Betriebsverpflegungen, Krankenhäuser  
> Alle, die mit RATIONAL SelfCookingCenter® kochen

Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikate sind im Preis inbegriffen.

**TEILNEHMER**  
> Max. 10

**TERMINE**

> Berlin, 23.3.2016, 9–18 Uhr; 12.7.2016, 9–18 Uhr	> Landsberg/Lech, 22.3.2016, 9–18 Uhr; 1.9.2016, 9–18 Uhr	> Velbert, 20.4.2016, 9–18 Uhr	> Linz, 26.4.2016, 9–18 Uhr
> Hamburg, 22.2.2016, 9–18 Uhr; 25.8.2016, 9–18 Uhr;	> Ludwigshafen, 8.9.2016, 9–18 Uhr		> Salzburg, 22.3.2016, 9–18 Uhr
			> Wien, 12.4.2016, 9–18 Uhr

Gemeinschaftsverpflegung



# Academy-Seminar „Schul- und Kindergartenverpflegung“ (1 Tag)

*Gesunde und kindgerechte Speisen einfach zubereitet*

Tagesseminar  
**295 €\***

**ZIEL**  
> Anwendungswissen SelfCookingCenter®  
> Neue Zubereitungsarten  
> Effizienz im Küchenalltag

Wir kochen gesunde, abwechslungsreiche und kindgerechte Speisen, die Ihren Speiseplan bereichern und in der Gunst der Kinder zu Lieblingsgerichten aufsteigen werden. Dabei berücksichtigen wir die Vorgaben der DGE und geben Tipps zur HACCP-Dokumentation.

**ZIELGRUPPE**  
> Kindergärten, Kitas  
> Schulen  
> Alle, die mit RATIONAL SelfCookingCenter® kochen

Wir zeigen Ihnen, wie Sie auch mit ungelerntem Personal Sicherheit in der Speisenqualität und -ausgabe erlangen und wie Sie effizient in Zentralküchen, aber auch in Ausgabeküchen produzieren können.

**TEILNEHMER**  
> Max. 10

Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikate sind im Preis inbegriffen.

**TERMINE**

> Berlin, 25.5.2016, 9–18 Uhr; 23.11.2016, 9–18 Uhr	> Landsberg/Lech, 7.6.2016, 9–18 Uhr; 24.11.2016, 9–18 Uhr	> Ludwigshafen, 19.5.2016, 9–18 Uhr > Velbert, 9.11.2016, 9–18 Uhr	> Salzburg, 13.7.2016, 9–18 Uhr > Wien, 11.5.2016, 9–18 Uhr
--	--	--	--

Schul- und Kindergartenverpflegung





## Academy-Seminar „Spezialitäten aus Asien“ (1 Tag)

*Highlights der asiatischen Küche.*

Tagesseminar  
295 €\*

### ZIEL

- > Anwendungswissen  
SelfCookingCenter®
- > Grundwissen asiatische Küche

### ZIELGRUPPE

- > Alle, die mit RATIONAL  
SelfCookingCenter® kochen

### TEILNEHMER

- > Max. 10

Kaum eine Küche ist so abwechslungsreich und bunt wie die Küche Asiens. Auch bei uns sind die verschiedenen asiatischen Restaurants schon immer beliebt. In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten Grundlagen, Rezepte, Gewürze und Zubereitungsarten kennen. Wir zeigen Ihnen, wie leicht Sie die Highlights der asiatischen Küche nachkochen und Ihre Gäste beeindrucken.

Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikate sind im Preis inbegriffen.

### TERMINE

- > Berlin, 12.10.2016, 9–18 Uhr
- > Landsberg/Lech, 6.7.2016, 9–18 Uhr
- > Ludwigshafen, 17.11.2016, 9–18 Uhr

# Academy-Seminar „Vitalküche“ (1 Tag)

*Gesundes Essen in der Betriebsverpflegung.*

Tagesseminar  
**495 €\*  
495 €\***

## ZIEL

- > Anwendungswissen  
SelfCookingCenter®
- > Neue Zubereitungsarten
- > Effizienz im Küchenalltag

Wir kochen gemeinsam gesunde und abwechslungsreiche Speisen, mit denen Sie mit wenig Aufwand Ihre Betriebsverpflegung mit neuen Lieblingsgerichten bereichern. Richtig umgesetzt steigern Sie damit den „Wirkungsgrad“ der Mitarbeiter und vermeiden das „Nachmittagstief“.

## ZIELGRUPPE

- > Betriebsverpflegung
- > Kantinen
- > Alle, die mit RATIONAL  
SelfCookingCenter® kochen

Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit Ihrer vorhandenen Küchenausstattung Sicherheit in der Speisenqualität und -ausgabe erlangen und wie Sie effizient in Zentralküchen, aber auch in Ausgabeküchen produzieren können. Dabei berücksichtigen wir die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und geben Tipps zur HACCP-Dokumentation.

## TEILNEHMER

- > Max. 10

Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikate sind im Preis inbegriffen.

## TERMINE

- > Landsberg/Lech,  
24.5.2016, 9-18 Uhr; 23.8.2016, 9-18 Uhr

Fit im Job

Layoutbild



Individuelle Betriebsbegleitung



## Individuelle Betriebsbegleitung

*Praktische Umsetzung in Ihrem Betrieb.*

Unsere Spezialisten besprechen mit Ihnen Ihre Küchensituation und entwickeln gemeinsam wie die vorhandene Technik optimal genutzt werden kann. Wir entwerfen gemeinsam einen Plan für Ihre Produktion und terminieren die praktische Umsetzung in Ihrem Betrieb.

Hierzu gehört auch die detaillierte Analyse Ihrer Kernthemen unter Berücksichtigung Ihrer Speisekarte, Servierzeiten und Vorbereitungsabläufe.

Wir trainieren und begleiten Ihr Küchenteam in der laufenden Produktion und stellen sicher, dass das SelfCookingCenter® bestmöglich eingesetzt wird. Die Arbeit mit speziellem RATIONAL Zubehör für noch einfachere Handhabung und beste Garergebnisse runden den Tag ab. Gerne kann die Betriebsbegleitung auch auf zwei Tage erweitert werden.

Sie und Ihr Team arbeiten leichter, effizienter und begeistern Ihre Kunden mit bester Speisenqualität.

Tagesseminar  
595 €\*

### ZIEL

- > Anwendungswissen SelfCookingCenter® oder CombiMaster® Plus

### ZIELGRUPPE

- > Alle, die mit RATIONAL kochen

### TERMINE JEDERZEIT AUF ANFRAGE, AUCH KURZFRISTIG

- > 1 Tag: 595 €\*
- > 2 Tage: 995 €\*

*...weil Sie mehr erwarten dürfen.*

**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg am Lech  
TEL. +49 8191 32 73 87  
FAX +49 8191 32 73 24  
E-MAIL [info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)  
[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)

**RATIONAL Austria GmbH**  
Münchner Bundesstraße 10  
5020 Salzburg  
TEL. +43 (0) 662 83 27 99  
FAX +43 (0) 662 83 27 99 10  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)  
[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)

*Melden Sie sich telefonisch oder online an:*



DE



AT



\* Alle Preise sind Netto-Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.