

LEIDENSCHAFT UND PERFEKTION
Wir sind mehr als ein Cateringbetrieb
Wir sind Artisten und Abenteurer



SEIDL
PREMIUM CATERING

AUSBILDUNGSKONZEPT

MASTER CLASS – EVENT CHEF

Du wirst Teil unseres weltweiten Netzwerks

Inhalt

1.	Konzeptüberblick und Ausbildungsdauer	2
2.	Die Voraussetzungen	3
2.1.	Menschliche Fähigkeiten	3
2.2.	Fachkenntnisse	3
2.3.	Sprachkenntnisse	3
2.4.	Weitere Anforderungen	3
3.	Das Finanzielle	4
4.	Das Umfeld - Rahmenbedingungen	4
5.	Die Ausbildung im Detail	5
5.1.	Basisausbildung	5
5.2.	Catering & Event	7
Arten von Veranstaltungen		7
Catering pur		7
Logistik		7
Gesetzliche Ansprüche		7
Exkursionen – Day Trainings - variabel		8
5.3.	Performance – The „International Stage“	8
6.	Kostenpflichtige Zusatzmodule von externen Master Chefs	9
6.1.	Barbecue Workshops mit Tom Heinzle, Buchautor	9
6.2.	Chocolaterie – Gerd Fessler	9
6.3.	Wurstkurs – Herberts Dorfmetzg	10
6.4.	Spezial Brotbackkurse – Brothimmel	10
7.	Kostenpflichtiges Zusatzmodul	12
7.1.	Management Training (vom Koch zum Küchenmanager)	12

Nach 25 Jahren im Premium Eventcateringbereich ist es an der Zeit den nächsten Schritt zu tun. Wer aufhört sich weiterzubilden, hört auf besser zu werden.

Seidl Catering und FIRMAMENT

Ernst Seidl schafft mit dem FIRMAMENT eine in Vorarlberg (AT) und im Bodenseeraum einzigartige Kombination aus Hotel, Eventlocation, Premium Catering und Restaurant unter einem Dach. Das kulinarische Herz des FIRMAMENT bildet Seidl Catering.

Seidl Catering ist bekannt als 3-facher Austria-House Caterer der Olympischen Spiele von Sotchi, Rio de Janeiro, und Pyeongchang Südkorea.

Aus diesem Netzwerk des Unternehmens ist die SEIDL Master Class - Event Chef entstanden. Eine Zusatzausbildung für internationale Kochtalente auf ihrem beruflichen Erfolgsweg.

Die Vision

Ernst Seidl will mit seinem FIRMAMENT über die multikulturelle Kulinarik ein gegenseitiges Verständnis für fremde Kulturen und ein offenes Miteinander von Menschen aus aller Welt erreichen. WIR HOLEN DIE WELT NACH VORARLBERG

Die Mission

Die SEIDL Catering Master Class - Event Chef erweitert den Horizont von motivierten Menschen. In Partnerschaft mit bocca (brotherhood of culinary chef's association) werden aus kulinarischen Talenten Experten der Gastronomie mit internationalem Netzwerk.

1. Konzeptüberblick und Ausbildungsdauer

Deine Ausbildung dauert 3 Monate und gliedert sich in drei Bereiche.

Um die Qualität der Ausbildung zu sichern nehmen wir lediglich 24 Auszubildende pro Jahr. Starttermin ist jeweils am 1. des Monats mit jeweils 2 Schülern.

Ein Zertifikat bestätigt deine erfolgreiche Teilnahme der SEIDL Master Class.

1. Basisausbildung

In der Basisausbildung bringen wir alle Teilnehmer auf den selben fachlichen Stand. Diese umfasst die Erweiterung und Schulung der Grundkenntnisse auf den einzelnen Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier und Patisserie

2. Catering und Event

In diesem Schritt bringen wir dir sämtliche Fähigkeiten bei, welche ein Catering und Event Chef täglich benötigt. Du bist Teil unserer Crew und lernst wie man hochwertige Caterings kreiert, von kleinen exklusiven Anlässen bis zu großen Gala Events. Individuelle Spezialmodule bei verschiedenen Master Chefs sind auf Wunsch zubuchbar. Außerdem stehen Exkursionen und spezielle Day Trainings bei kulinarischen Partnern am Programm.

3. Performance

Dieser Teil findet auf der „International Stage“ unseres Restaurants statt und dauert 2 Wochen. Unter fachlicher Leitung agierst du in unserer Live Cooking Showküche und repräsentierst voller Stolz dein Heimatland, die kulturellen Besonderheiten und deine kulinarischen Highlights vor großem Publikum.

2. Die Voraussetzungen

2.1. Menschliche Fähigkeiten

Wir suchen Menschen, denen es wichtig ist, sich weiter zu entwickeln und zu lernen. Hierfür ist eine positive Grundeinstellung unerlässlich. Ebenso Fleiß, Pünktlichkeit und die Fähigkeit ein Teamplayer zu sein.

2.2. Fachkenntnisse

Du besuchst zur Zeit ein Culinary Institut oder eine Tourismusschule. Die SEIDL Catering Masterclass ist als Volontariat während, oder im direkten Anschluss an deine momentane Ausbildung entwickelt.

2.3. Sprachkenntnisse

Unsere Unternehmenssprachen sind Deutsch und Englisch. Damit du deine Ausbildung bei uns absolvieren kannst sind Mindestkenntnisse einer davon auf Sprachniveau A2 (Anfänger-Niveau) notwendig.

2.4. Weitere Anforderungen

- Mindestalter 18 Jahre
- Keine Vorstrafen
- Notendurchschnitt bis 1,5 (ausgezeichneter Erfolg)

3. Das Finanzielle

- Die 3-monatige Ausbildung bei Seidl Catering kostet € 1.800,00.
- Zahlungskonditionen: 50% bei Vertragsabschluss, 50% 1 Monat vor Kursantritt. Geleistete Zahlungen werden nicht rückerstattet, sondern gelten bei Nichtantritt als Aufwandsentschädigung.
- Darin enthalten ist die gesetzliche Leistung einer österreichischen Unfallversicherung.
- Auf Wunsch kümmern wir uns gerne um eine zusätzliche Krankenversicherung.
- Unterkunft und Verpflegung werden gratis zur Verfügung gestellt
- An- und Abreise sind von dir selbst zu organisieren

4. Das Umfeld - Rahmenbedingungen

Die Ausbildung findet im FIRMAMENT in Rankweil, Österreich statt.

Rankweil liegt zentral im Herzen von Vorarlberg. Es ist das westlichste Bundesland Österreichs und liegt im 4 Ländereck „Österreich-Schweiz-Liechtenstein-Deutschland“. Alle diese Länder sind in max. 20 Minuten erreichbar. Unberührte Natur und der nächste Berg befinden sich in unmittelbarer Nähe. Die Entfernung zum Bodensee beträgt ebenfalls 20 Minuten.

Du bist direkt bei uns im FIRMAMENT in einem Hotelzimmer untergebracht. Alle im Team haben direkten Zugang zu unserem großen, gemeinschaftlichen Grillgarten mit Barbecue Area und Chillout Zone.

Sämtliche Speisen und alkoholfreie Getränke sind gratis. Wir legen großen Wert auf ein gemeinsames Miteinander und pflegen einen sehr familiären Umgang.

Das FIRMAMENT besitzt eine eigene Bushaltestelle und ist somit an das öffentliche Verkehrsnetz angebunden. Damit erreichst du alle 4 Länder mühelos. Mit unseren Team E-Bikes erkundigst du das Umfeld.

Es stehen jede Menge Freizeitaktivitäten für dich zur Verfügung. Wer Outdooraktivitäten liebt ist bei uns im Paradies. Klettern, Wandern, Inlineskaten, Skifahren, Eislaufen, Golfspielen, Radfahren und Mountainbiking. Schwimmen im See, Tennis spielen, Paragleiten und vieles mehr befindet sich in deiner Nähe.

5. Die Ausbildung im Detail

5.1. Basisausbildung

Gardemanger: Als Gardemanger wird der Koch der kalten Küche bezeichnet. Zu seinen Hauptaufgaben zählen das Vorbereiten von Fleisch, Fischen, Muscheln, Krustentieren, Geflügel, Wild und Wildgeflügel. Außerdem muss er das Herstellen von Pasteten und Terrinen beherrschen. Ausgarnieren und Anrichten von kalten Platten gehört zu seinen Aufgaben.

Du lernst:

- Vorspeisen
- Salate
- Kalte Platten
- Frühstücksbuffet
- Marinaden
- Dips und kalte Saucen
- Fleischvorbereitung/parieren
- Fischvorbereitung/filetieren

Entremetier: Als Entremetier bezeichnet man in einer Küchenbrigade den Koch, der für die Zubereitung von Beilagen zuständig ist. Zu seinem Aufgabenbereich zählt das Kochen von Gemüse und von Eierspeisen sowie die Zubereitung von Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Knödel und Nocken.

Du lernst:

- Beilagen
- Gemüse
- Suppen
- Suppeneinlagen
- hausgemachte Pasta
- Garnituren

Saucier: Als Saucier bezeichnet man in einer Küchenbrigade den Saucenkoch, der jedoch nicht nur für die Saucenzubereitung verantwortlich ist. Zu seinem Aufgabenbereich zählen das Kochen von Fonds, Saucen und Buttermischungen sowie das Zubereiten von Schmorbraten, Frikassees, Rouladen, Gulasch und Ragouts. Außerdem muss er Geflügel- bzw. Wildgerichte kochen können.

Bei uns verbindet der Saucier folgende Spezialisierungen: Poissonnier (Fischkoch) und Rotisseur (Bratenkoch).

Du lernst:

- Ansetzen und kochen von Saucen und Fonds
- Zu- und Vorbereiten von Fleisch- und Schmorgerichten
- Zu- und Vorbereiten von Fischgerichten

Patissier: Der Patissier ist prinzipiell zuständig für die Herstellung und Verarbeitung von Desserts, Teigen und Massen. Zu seinen Aufgaben zählen Torten, Plätzchen oder Kuchen. Ebenso kalte und warme Nachspeisen (Mousse, Soufflé, Krapfen, Crêpe).

Du lernst:

- kalte und warme Desserts
- Teige und Massen
- Eis und Sorbets
- Garnituren
- Kuchen
- traditionelle österreichische Desserts

5.2. Catering & Event

Event Chefs sind die Rockstars unter den Köchen. Sie sind gewohnt ohne Netz und doppelten Boden an einem für sie fremden Ort Höchstleistungen zu bringen. Unsere Gäste haben hohe Ansprüche und erwarten sich einen perfekten Ablauf des Events. Profis genießen diese Anspannung auf höchstem Niveau und sind gerne Teil eines atemberaubenden Abends. Wir statten dich mit den notwendigen Skills aus, um hier zu bestehen und erfolgreich zu sein.

Arten von Veranstaltungen

- kleine Exklusivcaterings an besonderen Locations
- große Galaveranstaltungen im Business und Privatbereich
- glamouröse Hochzeiten

Catering pur

- effizientes Anrichten/Plating
- Umgang mit den modernsten Küchengeräten
- neuste Kochtechniken: Sous vide, fermentieren, etc.
- Frontcooking – sicheres Auftreten vor dem Gast
- Showcooking
 - o Feuerspucken
 - o Flambieren
 - o Tranchieren
 - o Filettieren
 - o Flüssiger Stickstoff
- Authentic Alpine Cuisine – basierend auf französischen Techniken
- Mediterrane und Levante Küche
- Asiatische und Internationale Küche

Logistik

- Buffet-Design
- Planung und Aufbau einer temporären Cateringküche inkl. Backoffice
- Lagerlogistik/Ladungssicherung
- Stromkenntnisse

Gesetzliche Ansprüche

- HACCP
- Hygiene Schulungen
- Allergen Schulungen

Exkursionen – Day Trainings - variabel

- Local Meat Farming – Bio Schweinezucht Gstach, Kobe Rinderzucht Alpe Gsohl
- Local Farming – Vetterhof, FIRMAMENT Acker
- Fleischzerlegung in einer Metzgerei – Walser
- Käsereibesichtigung – Metzler Bregenzerwald
- Fischzucht – Stroppa (Saiblinge, Eismeersaiblinge, Forellen)
- Imkerei/Bienenzucht – Flötzerhof
- Schokoladenmanufaktur – Fenkart
- Schnapsbrennerei/Destillate – FIRMAMENT
- Ölherstellung - Ölmühle Sailer
- Italienische Eisproduktion – Kolibri
- Kartoffelverarbeitung – 11er Kartoffeln

5.3. Performance – The „International Stage“

Sei ein Superstar für 12 Tage – hier ist DEINE Bühne!

Im FIRMAMENT ist ein Fast-Casual Restaurant mit über 200 Sitzplätzen integriert. Das Hauptkonzept des Restaurants ist ein mediterranes Sharing Konzept aus PIZZA PASTA & AMORE, sowie Tapas, Mezze und Anti Pasti.

Hier hast du die Möglichkeit deine erworbenen Fähigkeiten in die Praxis umzusetzen. Glänze mit 2-3 typischen Speisen aus deinem Heimatland.

Du als Gast und deine Speisen werden auf diversen Social-Media-Kanälen angekündigt und gehypt. Die Rezepte deiner Gerichte werden veröffentlicht, sodass sie jeder Gast auf Wunsch nachkochen kann.

Die individuellen Gerichte aus deinem Heimatland werden cateringmäßig in der Produktionsküche unter deiner Anleitung vorbereitet. Die Show und das Finishing erfolgen durch dich, vorne im Front Cooking Bereich im direkten Kontakt mit den Gästen.

Fast-Casual basiert auf rasch zubereitete Speisen aus frischen und hochwertigen Zutaten. Unsere große Frontcooking Showküche ist eingerichtet mit den modernsten Geräten, welche sämtliche Länder abdecken wie Rational SCC, Big Green Egg, Induktions Herd, Induktions Wok, Lavastein Grill, Pastakoher, original italienischer Pizzaofen, Shawarma Grill, etc.

6. Kostenpflichtige Zusatzmodule von externen Master Chefs

6.1. Barbecue Workshops mit Tom Heinzle, Buchautor

STEAK IT EASY

Tauchen Sie ein in die Welt der Steaks.

Klassiker wie T-Bone, Entrecote, Rib Eye und vieles mehr mit passender Getränkebegleitung. Alle Informationen über Reifegrad, Lagerung, Dry Aged sowie natürlich das richtige Grillen von Steaks. Rind, Schwein und Fisch sind die Stars des Kurses. Das Programm wird mit den passenden Beilagen abgerundet.

MEER trifft WEIDE

Ausgefallene Grillgerichte mit Schwerpunkt Fisch, Fleisch und Beilagen.

WALD trifft WEIDE

Ausgefallene Grillgerichte mit Schwerpunkt Wild, Rind und passenden Beilagen.

STAIRWAY TO HEAVEN 8 Gänge, 8 Weine – das große Finale

Erlebe ein unvergessliches Seminar in 8 Gängen der Sonderklasse. Bei diesem einzigartigen Grillkurs grillen wir alles, außergewöhnlich und mit passender Getränkebegleitung.

Kosten für Tageskurse: € 240,00 <https://tomsgrillwerkstatt.at/>

6.2. Chocolaterie – Gerd Fessler

- Vorkristallisieren/Temperieren von Kuvertüre
- Ganache-Herstellung von klassisch bis zu modern
- Herstellung von Tafelschokoladen, gegossenen Pralinen mit Formen
- Hohlkörper-Pralinen, Marzipan-Pralinen, dressierte Belgische Pralinen
- verschiedene Dekor-Techniken mit Kuvertüre speziell für die Gastronomie
- edles Anrichten von Desserts auf Marmor, Folien uvm.

Kosten für Tageskurse: € 290,00 www.fessler.at

6.3. Wurstkurs – Herberts Dorfmetzg

Herberts Fleischakademie: Wurstherstellung

Kreieren Sie die Wurst Ihrer Träume, hochwertig und kreativ. Ob mit frischen Kräutern, Gemüse, Käse oder Chilli, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

- Einführung in die Wurstkunde
- Herstellung von drei Wurstsorten mit ansprechender Konsistenz und Optik, sowie tollem Geschmack
- Varianten von Kochwurst, Brühwurst und Rohwurst
- Verarbeitung von frischen Kräutern aus dem Firmament Kräutergarten
- drei individuelle Wurstrezepte

Kosten für 0,5 Tageskurs: € 95,00 www.metzgerei-feldkirch.at

6.4. Spezial Brotbackkurse – Brothimmel

Roggensauerteig

Wir beschäftigen uns mit dem Backen mit Roggensauerteig. Wie setze ich einen Sauerteig an? Wie pflege ich ihn? Was muss ich tun, um damit ein saftiges aromatisches Brot zu backen? Wir backen gemeinsam klassisches Brot & Gebäck mit Roggensauerteig. Wenn der Teig ruht, haben wir viel Zeit & Platz, um die Geheimnisse des Brotbackens zu entdecken.

- Backen von verschiedenen Rezepten mit Roggensauerteig (Roggenbrot, Mischbrot, Vinschgerl)
- Natürliche Zutaten
- Herstellung, Pflege & Backen mit Roggensauerteig
- Knettechniken (Unterschiede Roggen- und Weizenteige)
- Formen von unterschiedlichen Teigen
- Unterlagen und Rezepte

Kleingebäck

Klein aber fein. Kleingebäck kann unwiderstehlich sein. Es besticht durch sein resches Äußeres und fluffig-weiches Innenleben. Variantenreich und vielseitig. Doch wie entstehen diese kleinen Kunstwerke? Und wie kommen die Löcher ins Baguette? Wie forme ich die klassische Wiener Kaisersemmel? Baguettes, Semmeln & Co. sind keine Zauberei. Alle Infos zur richtigen Teigherstellung, dem Formen und Backen von unterschiedlichen Teigen gibt es in diesem Spezialkurs. Mit allem, worauf es beim Herstellen von Baguettes & Brötchen ankommt.

- Herstellung von verschiedenen Teigen (mediterrane Teig & fester Brötchenteig)
- Unterschiede zum klassischen Brotteig
- Möglichkeiten beim Ausformen
- Baguettes, Ciabatta, Pizza & Focaccia aus einem langzeitgeführten Teig
- Handsemmeln, Salzstangerl, Flesslerl & Co mit einem typischen Brötchenteig
- Worauf muss ich beim Backen von Kleingebäck achten?
- Unterlagen und Rezepte

Süße Hefeteige

Süße Hefeteige können eine Herausforderung sein. Doch auch hier gilt - gut Ding braucht Weile! Mit Geduld, Zeit und viel Liebe beim Schaffen gelingen die flaumigsten Leckereien. Vom Klassiker Zopf bis hin zum Germknödel. Eintauchen in die Welt der unwiderstehlichen Versuchungen in all seinen Variationen. Mit österreichischen Klassikern und internationalen süßen Verführungen.

- Zubereitung verschiedenster Variationen aus süßen Hefeteigen (Zopf, Nussstollen, Zimtschnecken, Kipferl, Buchteln und Brioche)
- Besonderheiten an süßen Hefeteigen
- Wie wird mein Hefeteig fluffig & weich?
- Worauf muss ich beim Kneten von süßen Teigen achten?
- Formen von Zopf, Zimtschnecken & Co.
- Herstellung von Vanillesauce ohne künstliche Aromen & Farbstoffe
- Unterlagen und Rezepte

Kosten für 0,5 Tageskurs: € 95,00 www.brothimmel.at

7. Kostenpflichtiges Zusatzmodul

7.1. Management Training (vom Koch zum Küchenmanager)

Um eine Küche zu leiten, benötigt es weit mehr als die Fähigkeit gut kochen zu können! Führung basiert auf mehreren Säulen.

1. die fachlichen Fähigkeiten
2. die unternehmerischen und organisatorischen Fähigkeiten
3. die menschlichen Fähigkeiten

Der Inhalt beleuchtet die einzelnen Fähigkeiten im Detail, betrachtet aber auch das Zusammenspiel und die Spannungsfelder der drei Bereiche untereinander.

- unternehmerisches Handeln – die „Hard Skills“
 - Wirtschaftlichkeit und Kalkulation (Speisen, Lohnkosten, ...)
 - strategischer Einkauf
 - Selbstorganisation und Teamorganisation
 - der Einsatz von Tools (Excel, etc.)
 - Marketing

- Faktor Mensch im Arbeitsumfeld – die „Soft Skills“
 - Führung und Motivation
 - Teams und Entscheidungsfindung
 - Stressmanagement
 - Konfliktmanagement

Schlagwörter:

- Kosten vs. Qualität
- „make or buy“ – Einsatz von Convenience
- Fachkräftemangel und Mitarbeitermodelle
- Trends (Nachhaltigkeit, Bio, Vegan, Lokalität, ...)

Kosten für 3 Tageskurs: € 990,00