

5. Durchführung des berufsbegleitenden Weiterbildungslehrgangs

«Avantgardistische Küche - Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche»

Kochprofis und Wissenschaftler zeigen die faszinierende Verschmelzung von Kochkunst, Technik und Wissenschaft in der Gastronomie auf. Für die Zubereitung und für den Genuss von Speisen und Getränken werden den Teilnehmenden biologische, physikalische und chemische Prozesse verständlich gemacht und die Handhabung spezieller Geräte gezeigt.

Kursdaten

Zweiwöchiger Blockkurs: 06. bis 10. Juli in Weggis sowie 28. September bis 02. Oktober 2020 in St.Gallen
Anmeldeschluss: 25. Mai 2020

Informationen & Anmeldeformular:
www.innocuisine.ch/weiterbildung



Stiftung innocuisine
Thomas-Bornhauser-Strasse 14 - Postfach 214 - 8570 Weinfelden
Telefon +41 (0)71 626 05 23

innocuisine
Stiftung für Innovation
und Wissenschaft in der Küche

Avantgardistische Küche Weiterbildungslehrgang 2020



Kostenlos
für L-GAV-Betriebs-
Angehörige