



glutenfrei Gastronomie ist machbar.



Unser Schulungs- und Kursangebot für die Gastronomie

Glutenfreie Gastronomieküche ist machbar. Dank unseren Kursen und Schulungen werden Ihre Mitarbeitenden und Ihr Betrieb fit in der Zubereitung von glutenfreien Speisen und die Beratung von Gästen, die sich aus gesundheitlichen Gründen glutenfrei ernähren müssen.

Wir sind sicher, dass auch für Sie das richtige Angebot mit dabei ist, gerne beraten wir Sie bei Bedarf auch individuell.

Glutenfreie Gastronomie Lehrgang mit Online- und ergänzend Praxiskurs



Dieses Angebot ermöglicht Gastronomiefachkräften, sich das nötige Wissen für die Bewirtung von glutenfreien Gästen selbständig, flexibel und niederschwellig anzueignen.

Im Fokus steht die Betreuung von A bis Z – von der Reservation bis zur Verabschiedung. Deshalb eignet sich der Kurs sowohl für Küchen-, wie auch für Service- und andere Gastronomiemitarbeitende. Der Onlinekurs ist modular aufgebaut und vermittelt mit Grafiken, Bildern, Videos und interaktiven Inhalten alles über die glutenfreie Gastronomie. Die Lerninhalte können selbständig im eigenen Tempo bearbeitet werden. Das Wissen wird mit Kontrollfragen geprüft. Ergänzt wird der Onlinekurs durch einen Praxisteil, dezentral an verschiedenen Kursorten oder direkt im eigenen Betrieb. Der Onlinekurs eignet sich perfekt zur Einarbeitung von neuen Mitarbeitenden und garantiert somit ein ideales Wissensniveau im gesamten Team. Dieser Lehrgang wird von der Hotel & Gastro Union unterstützt, Mitglieder erhalten eine Ermässigung.

Dauer Onlinekurs ca. 2 bis 4 Stunden, je nach Tempo
Praxiskurs ca. 5 Stunden, individuell oder direkt im Betrieb

Kursinhalt **Onlinekurs**

- Was ist Zöliakie?
- Warenkunde Getreide und Lebensmittel
- Glutenfreie Produkte und deren Einsatz in der Küche
- Der glutenfreie Arbeitsplatz in der Küche
- Service und Beratung
- Abschlusstest
- Bonusmaterial (Produktempfehlungen, Aktionen und Rabatte, Vorlagen, Rezepte und Checklisten)

Praxiskurs Küche oder Service/Beratung

- Sammeln von Fragen zu Herausforderungen im eigenen Betrieb
- Kurze Repetition Onlinekurs
- Kochen von Grundrezepten, resp. Erarbeitung Grundlagen Beratungsgespräch, Rollenspiele mit Einbau von Stolperfallen/Extrembeispielen
- Herausforderungen Schnittstelle Küche/Service
- Gemeinsame Analyse

Kursleitung • Verschiedene Küchen- und Servicefachpersonen

Preise Onlinekurs

Einzellizenz	CHF 200
Mitglied HGU, WIGL und Partnerverbände	CHF 150
Betriebe (mehrere Lizenzen)	nach Absprache

Praxiskurse individuell, aktuelles Angebot guideceliac.ch/academy

Praxiskurs im Betrieb CHF 1200

Zusätzliche Informationen

- Die Online-Lerninhalte sind ab Kursstart während einem Jahr verfügbar. Nach Wunsch kann der Zugriff kostengünstig verlängert werden.
- Nach Abschluss des Onlinekurses wird ein Kursnachweis, nach Absolvierung des gesamten Lehrgangs ein Kurszertifikat ausgestellt
- Bei genügend ausgebildeten Mitarbeitenden kann der Betrieb die Mitgliedschaft bei der IG Zöliakie und ein Label zur Auszeichnung erwerben.



Haben Sie Fragen? Wir sind gerne für Sie da:
Guide Celiac, Angela Borer, 079 709 89 77, angela.borer@guideceliac.ch

Guide Celiac ist Partnerbetrieb
der IG Zöliakie und Ansprechstelle
für die glutenfreie Gastronomie.

Glutenfreie Gastronomie Praxiskurs



Mit diesem Kurs können Sie Ihr Team im gewohnten Umfeld schulen lassen. Das theoretische und praktische Wissen wird direkt vor Ort in Ihrem Betrieb vermittelt. Es werden in der Küche konkrete Lösungsansätze besprochen und Sie erhalten auf Ihre Küche und Speisekarte zugeschnittene Umsetzungsideen. Gemeinsam werden verschiedene Vor-, Haupt- und Nachspeisen gekocht.

Dauer: ca. 5 Stunden

Teilnehmerzahl: je nach Kapazität Küche, max. 12 Personen

- Kursinhalt**
- Theorie zur glutenfreien Gastronomie
 - Vorstellen und Verkostung von glutenfreien Fertigprodukten wie Brötchen, Pasta etc.
 - Rundgang durch die Küche, Kontaminationsquellen direkt entdecken und Verbesserungsvorschläge diskutieren
 - Kochen von je zwei bis drei Vor-, Haupt- und Nachspeisen sowie Grundrezepten wie Saucen, Teig, Panaden
 - Gemeinsames Essen der Speisen
 - Online Zugang zu Schulungsunterlagen, Merkblättern, Rezepten und anderen Unterlagen
 - Kursnachweis für Betrieb und Teilnehmende

Kursleitung gelernte Köchinnen und Köche mit langjähriger Berufserfahrung und grosser Erfahrung zum Thema Zöliakie

- Bereitstellung Lebensmittel**
- Sie erhalten von der Kursleitung eine Einkaufsliste der Grundprodukte.
 - Spezielle glutenfreie Basisprodukte bringt die Kursleitung in Absprache mit.
 - Die Bezugslisten werden nach dem Praxiskurs online zur Verfügung gestellt.

Preis CHF 1200
(Bei langem Anfahrtsweg können Reisespesen anfallen)

Voraussetzung Gastromitgliedschaft bei der IG Zöliakie



Haben Sie Fragen? Wir sind gerne für Sie da:
Guide Celiac, Angela Borer, 079 709 89 77, angela.borer@guideceliac.ch

Guide Celiac ist Partnerbetrieb
der IG Zöliakie und Ansprechstelle
für die glutenfreie Gastronomie.

Glutenfreie Gastronomie Theoriekurs



Das entscheidende theoretische Wissen wird direkt bei Ihnen im Betrieb vermittelt. Dieser Kurs kann auch im Rahmen einer Ausbildungs- oder Mitarbeitendenveranstaltung durchgeführt werden. Die Kursleitung vermittelt das Wissen zur glutenfreien Gastronomie verständlich und anschaulich anhand von konkreten Beispielen in Ihrem Betrieb und Ihrer Speisekarte. Es bleibt viel Zeit für den Austausch und die Beantwortung von Fragen der Teilnehmenden.

Dauer: 2 bis 3 Stunden

Teilnehmerzahl: keine Begrenzung, Organisation Lokalität durch den Betrieb.

- Kursinhalt**
- Austausch über Erfahrungen mit glutenfreier Küche
 - Was ist Zöliakie? Glutenfreie Lebensmittel
 - Einkauf von glutenfreien Lebensmitteln, Zutatenlisten lesen und beurteilen
 - Umsetzung in der Küche, wo ist Vorsicht geboten
 - Der Restaurantbesuch aus Sicht eines Zöliakiebetreffenden
 - Rundgang durch die Küche, Kontaminationsquellen eruieren und beheben
 - Fragen und Antworten, Diskussion
 - Zugang zu Schulungsunterlagen, Merkblätter, Rezepte und anderen Unterlagen online
 - Kursnachweis für Betrieb und Teilnehmende

Kursleitung gelernte Köchinnen und Köche mit langjähriger Berufserfahrung und grosser Erfahrung zum Thema Zöliakie

Preis CHF 750
(Bei langem Anfahrtsweg können Reisespesen anfallen)

Voraussetzung Gastromitgliedschaft bei der IG Zöliakie



Haben Sie Fragen? Wir sind gerne für Sie da:
Guide Celiac, Angela Borer, 079 709 89 77, angela.borer@guideceliac.ch

Guide Celiac ist Partnerbetrieb
der IG Zöliakie und Ansprechstelle
für die glutenfreie Gastronomie.

IG Zöliakie der Deutschen Schweiz
Guide Celiac AG (Partnerbetrieb)
Bahnhofstrasse 7b, 6210 Sursee
Tell +41 79 709 89 77
www.zoeliakie.ch / www.guideceliac.ch

Glutenfreie Gastronomie

Speisekartenberatung



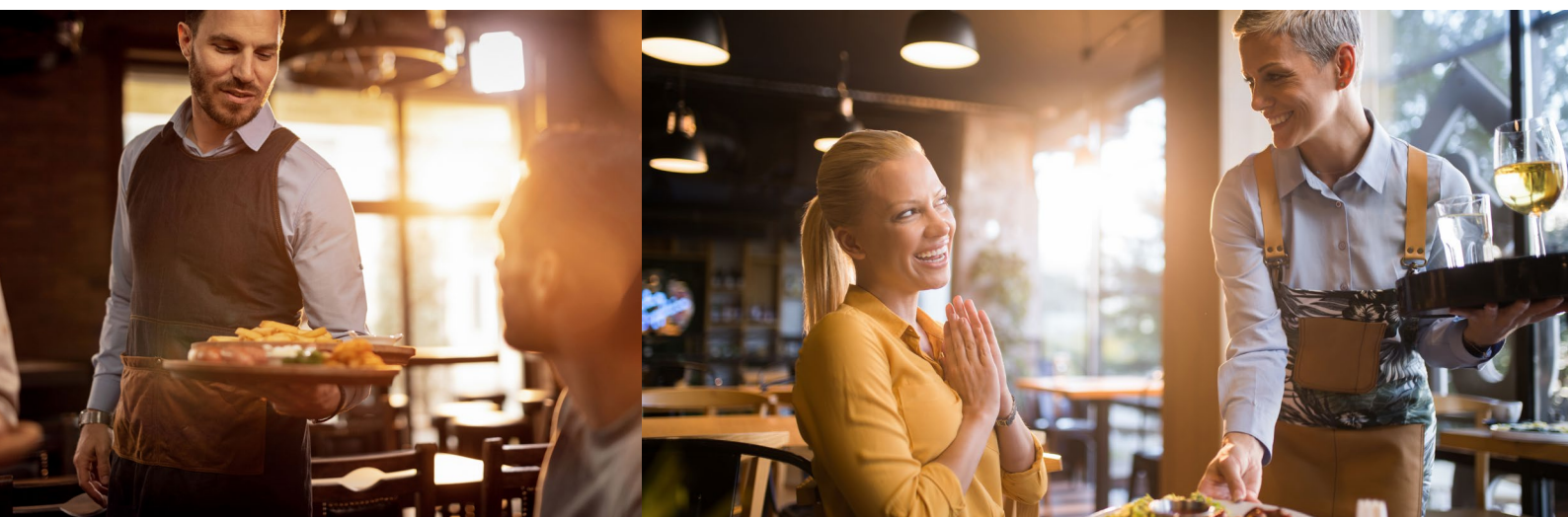
Sie möchten an Ihrer Speisekarte festhalten, das glutenfreie Angebot aber ausbauen? Mit dieser Beratung finden Sie den optimalen Weg dazu. Unsere Fachpersonen geben Ihnen Anhaltspunkte, welche Speisen grundsätzlich glutenfrei angeboten werden können oder mit wenigen Änderungen eine glutenfreie Variante möglich ist.

- Angebot**
- Beurteilung Speisekarte und dazugehörige Rezepte durch die Fachperson
 - Beratung via E-Mail oder Online-Meeting
 - Label zur Kennzeichnung der glutenfreien Speisen in der Speisekarte
 - Beantwortung von Fragen während der Umsetzung in der Küche

Fachperson gelernte Köchinnen und Köche mit langjähriger Berufserfahrung und grosser Erfahrung zum Thema Zöliakie

Preis CHF 120/Stunde, es wird vorgängig eine Offerte erstellt, Rechnungsstellung erfolgt direkt durch die Fachperson

- Voraussetzungen**
- Gastromitgliedschaft bei der IG Zöliakie
 - Diverse Vorinformationen über den Betrieb und das Angebot, in Absprache mit der Fachperson
 - Alle Informationen unterliegen der Schweigepflicht und werden von der Fachperson nicht weitergegeben oder weiterverwendet



Haben Sie Fragen? Wir sind gerne für Sie da:

Guide Celiac, Angela Borer, 079 709 89 77, angela.borer@guideceliac.ch

Guide Celiac ist Partnerbetrieb
der IG Zöliakie und Ansprechstelle
für die glutenfreie Gastronomie.