Glutenfreie Gastronomie

Lehrgang mit Onlineund 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 modulartig 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 Sammeln von Fragen zu Herausforderungen im eigenen Betrieb
- **oder Service/Beratung** 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.