

# 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](mailto:angela.borer@guideceliac.ch)**

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