

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