

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.