

KOCHATELIERS 2024 FÜR KÖCHE UND KÖCHINNEN

HOLEN SIE SICH NEUE INSPIRATIONEN FÜR IHRE KARTEN UND GIESSEN SIE GEMEINSAM MIT BERUFSSKOLLEGEN EINEN GESELLIGEN MOMENT BEIM PROBIEREN IHRER KREATIONEN UND SCHWEIZER WEINE.

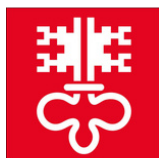


PREIS PRO ATELIER : CHF 150.-/PERS. (120.- FÜR MITGLIEDER)
MAXIMUM 12 TEILNEHMER
DAS ATELIER WIRD 2 WOCHEN VOR DEM TERMIN BESTÄTIGT.
ANMELDUNG AN : INFO@LABELFAITMAISON.CH



INNERHALB DES ANGEGEBENEN ZEITRAHMENS WIRD JEDER WORKSHOP FOLGENDES UMFASSEN:

- **3 REZEPTE**
- **DEMONSTRATION UND ZUBEREITUNG IN DER KÜCHE**
- **VERKOSTUNG DER ZUBEREITETEN SPEISE UND DER SCHWEIZER WEINE**



Atelier geschaffen u. geleitet von

Köchin Ursula Christen

Culinarium Alpinum
Mürgstrasse 18
6370 Stans / NW



Montag, 27. Mai

17h - 21h

Schweizer Hülsenfrüchte im Fokus

- Auf einheimische und saisonale Produkte setzen
- Grundzubereitung von Hülsenfrüchten und deren vielfältige Verarbeitung
- Fleischliebhabern interessante Alternativen bieten



Kurs durchgeführt von

**Christoph Reichenbach &
Daniel Wyss**

**Hugentobler
Schweizer Kochsysteme**
Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl / BE



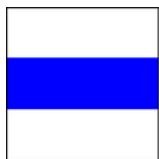
Dienstag, 4. Juni

10h - 15h

Dienstag, 12. November

Hausgemacht aus Überzeugung!

- Moderne Verfahrenstechnik, optimierte Küchenabläufe
- Professionelles Schockfrostern und Schnellkühltechnik
- Effizienzsteigerung durch Vorproduktion (Inhouse-Convenience)
- Sicherung der Produktqualität
- Höhere Rendite



Thema und Kursleiter noch zu definieren.

ZUGORAMA
Industriestrasse 66
6302 Zug / ZG



Montag, 26. August

17h - 20h

Thema und Kursleiter noch offen.

Melden Sie sich bei uns, wenn Sie interessiert sind, ein Atelier durchzuführen. Das Datum steht und der Durchführungsort ist organisiert.

KOCHATELIERS 2024 FÜR KÖCHE UND KÖCHINNEN

LIBERTÉ
ET
PATRIE



Ateliers geschaffen u. geleitet von

Chef Gaël Brandy

GastroVaud, La Pinte Vaudoise

Av. Général Guisan 42
1009 Pully / VD



Montag, 4. März

17h - 20h

Niedergaren: Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse

Das Niedergaren beherrschen

- für eine optimale Organisation
- schmackhaftere Produkte
- geringere Produktverluste

Dienstag, 23. April ZUSATZDATUM

Donnerstag, 25. April KOMPLETT **17h - 20h**

Vegetarische Küche in der Gemeinschaftsverpflegung

- originelle und attraktive Rezepte mit Rohprodukten
- leicht anpassbar für grosse Mengen
- Möglichkeiten zur Vorproduktion

Montag, 23. September

17h - 20h

Fleisch - Aufwertung von "Second Cuts"

- kreativ sein ohne nobles Produkt
- Grössere Margen
- Lebensmittelverschwendung reduzieren



Atelier geschaffen u. geleitet von

**Cheffe Alicia Rico und
Chef Matteo Leombruno**

Hi Café by Delizia, Hiflow

Ch. Champ-des-Filles 36A (2e étage)
1228 Plan-les-Ouates / GE

DICIFOOD+



Montag, 29. April

16h - 20h

Aufwertung der Getreide unserer Region mit Präsenz von Dicifood

- Vorstellung Produkte Dicifood
- Verschiedene Produkte der Region kennenlernen
- mit vegetarischen und lokalen Rezepten kreativ sein



Atelier geschaffen u. geleitet von

Chef Xavier Bats

Ma-Terre - Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève

Ch. Moïse-Duboule 2
1209 Genève / GE



Montag, 30. September

14h - 20h

Zubereitung der Pastete wagen

- Geheimnisse eines passionierten Kochs entdecken
- Pasteten verfeinern
- verschiedene Techniken

