WORKSHOP DI CUCINA PER CHEF 2024



VENITE A TROVARE L'ISPIRAZIONE PER LE VOSTRE CARTE. CONDIVIDETE UN MOMENTO DI CONVIVIALITÀ DEGUSTANDO LE VOSTRE CREAZIONI E I VINI SVIZZERI TRA PROFESSIONISTI.

PREZZO PER WORKSHOP: CHF 150.-/PERSONA (120.- MEMBRI LFM) MASSIMO 12 PARTECIPANTI

IL WORKSHOP SARÀ CONFERMATO 2 SETTIMANE PRIMA DELLA DATA PREVISTA

REGISTRAZINE: INFO@LABELFAITMAISON.CH

NEL TEMPO INDICATO, OGNI WORKSHOP COMPRENDERÀ:

- 3 SCHEDE TECNICHE
- DIMOSTRAZIONE E PREPARAZIONE IN CUCINA
- DEGUSTAZIONE DI PREPARAZIONI E VINI SVIZZERI

LIBERTÉ PATRIE

Workshop creato e gestito da

Chef Gaël Brandy

GastroVaud, La Pinte Vaudoise Av. Général Guisan 42 1009 Pully / VD

Lunedì 4 marzo

17h00-20h00

Cottura a bassa temperatura: carne, pollame, pesce, verdure

Padroneggiare la cucina a bassa temperatura:

- per un'organizzazione ottimale
- prodotti più gustosi
- meno perdite di materiale

Martedì 23 aprile DATA SUPPLEMENTARE Giovedì 25 aprile

COMPLETO 17h00-20h00

Cucina vegetariana nella ristorazione collettiva

- ricette originali e accattivanti con ingredienti crudi
- facilmente adattabile a grandi quantità
- possibilità di anticipare la produzione

Lunedì 23 settembre

17h00-20h00

Come sfruttare al meglio i tagli di carne Seconda scelta

- essere creativi senza un prodotto nobile
- valore aggiunto per i vostri margini
- ridurre gli sprechi alimentari





Chef Simon Favre

ZUGORAMA Rte de Grône 78 3966 Réchy / VS



17h00-20h00 Lunedì 6 maggio Segreti del dessert & pasticcini

- · come uscire dai dolci tradizionale
- non avete un pasticcere
- come preparare dolci semplici rifiuti zero

WORKSHOP DI CUCINA PER CHEF 2024

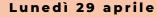


Workshop creato e gestito da

Cheffe Alicia Rico et Chef Matteo Leombruno

Hi Café by Delizia, Hiflow Ch. Champ-des-Filles 36A (2e étage) 1228 Plan-les-Ouates / GE

DICIFOOD+



16h00-20h00

Come promuovere i cereali della nostra regione, con la presenza e i prodotti di Dicifood

- presentazione del prodotto da parte di Dicifood
- conoscere i prodotti della nostra regione
- essere creativi con le ricette
- vegetariano con prodotti locali

Workshop creato e gestito da

Chef Xavier Bats

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

Ch. Moïse-Duboule 2 1209 Genève / GE

Lunedì 30 settembre

14h00-20h00

"Pâté en croûte"

- venite a conoscere i segreti di
- appassionato di arti culinarie
- come sublimare un pâté en croûte
- quali tecniche





Workshop creato e gestito da

Chef Philippe Ligron

ZUGORAMA

Rue de Granges 5 2504 Bienne / BE





Lunedì 4 novembre

17h00-20h00

Frattaglie, la musica del futuro

- scoprite il nostro patrimonio culinario tradizionale
- ridurre gli sprechi alimentari
- lavorare con prodotti economici e gustosi
- prodotti a basso contenuto di grassi e ricchi di amore!



Workshop creato e gestito da

Köchin Ursula Christen

Culinarium Alpinum Mürgstrasse 18

Mürgstrasse 18 6370 Stans / NW



Lunedì 27 maggio

17h00-21h00

Legumi svizzeri in primo piano

- Concentrarsi su prodotti locali e stagionali
- Preparazione di base dei legumi e loro lavorazione versatile
- Offrire agli amanti della carne alternative interessanti