

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

REGISTRAZIONE : INFO@LABELFAITMAISON.CH



NEL TEMPO INDICATO, OGNI WORKSHOP COMPRENDERÀ :

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

LIBERTÉ
ET
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



Workshop creato e gestito da

Chef Philippe Lignon

ZUGORAMA
Chem. des Lentillières 24
1023 Crissier / VD



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 DI CUCINA PER CHEF 2024



Workshop creato e gestito da

Chef Simon Favre

ZUGORAMA

Rte de Grône 78
3966 Réchy / VS



Lunedì 6 maggio **ANNULLATO** **17h00-20h00**
per mancanza di partecipanti

Segreti del dessert & pasticcini

- come uscire dai dolci tradizionali
- non avete un pasticcere
- come preparare dolci semplici e rifiuti zero



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+



Lunedì 29 aprile

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

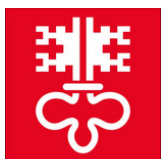


Lunedì 30 settembre

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

Köchin Ursula Christen

Culinarium Alpinum

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