

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, 12. November

10h - 15h

ANMELDUNGEN OFFEN : INFO@LABELFAITMAISON.CH

Hausgemacht aus Überzeugung!

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



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

