

## Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche - Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche / Blockkurs 2019

Von	Bis	Tag 1 Mo, 24.06.   Weggis	Tag 2 Di, 25.06.   Weggis	Tag 3 Mi, 26.06.   Weggis	Tag 4 Do, 27.06.   Weggis	Tag 5 Fr, 28.06.   Weggis	Tag 6 Mo, 30.09.   SG	Tag 7 Di, 01.10.   SG	Tag 8 Mi, 02.10.   SG	Tag 9 Do, 03.10.   SG	Tag 10 Fr, 04.10.   N.N.
08:00	08:30	Geschichte und Pioniere der Molekularen Küche	Sensorik I Theorie & Praxis	Sensorik II Wein, Getränke und Kaffee - Theorie & Praxis (Teil 1)	Farben - Theorie & Praxis	Texturen in Theorie & Praxis – Teil 1	Avantgardistische Verfahren und Geräte	Flüssig-N2 und andere Gase, Theorie	Sous-Vide und Niedertemperatur-Garen	Mikrobiologie für Köche	07.30 Uhr: Besichtigung FIRMA
08:30	09:00										
09:00	09:30	Einführung in die chemische Zusammensetzung der Lebensmittel									
09:30	10:00										
10:00	10:30										
10:30	11:00										
11:00	11:30										
11:30	12:00	Mittag					Mittag	Mittag			Mittag
12:00	12:30										
12:30	13:00	Mittag	Mittag	Mittag	Mittag	Mittag	Mittag	Mittag	Mittag	Mittag	Zertifikatsübergabe
13:00	13:30										
13:30	14:00	Gartechniken: Physik und Chemie der Lebensmittel-Zubereitung	Aromen und Gewürze - Theorie & Praxis	Sensorik II Wein, Getränke und Kaffee - Theorie & Praxis (Teil 2)	Farben - Theorie & Praxis	Texturen in Theorie & Praxis – Teil 2	Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 2)	Mittag	Sous-vide, Theorie	Verkauf, Präsentation, Kalkulation und Marketing von avantgardistischen Menus	Innovativer Apéro riche, inkl. Diskussion, Ausklang
14:00	14:30										
14:30	15:00	Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Sauberkeit, Rechtsvorschriften, Deklaration									
15:00	15:30										
15:30	16:00										
16:00	16:30										
16:30	17:00										
17:00	17:30	Fermentation			Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0			Ernährungsphysiologie (tierische und pflanzliche Lebensmittel)			
17:30	18:00										
18:00	18:30										

18:00	18:30	Reden über Geschmackserlebnisse - deskriptive sensorische Prüfung *
18:30	19:00	
19:00	19:30	

\* fakultative / freiwillige Lektion - Ergänzung zu Sensorik I

**Geschäftsstelle Stiftung innocuisine**

Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden

[www.innocuisine.ch](http://www.innocuisine.ch)

Änderungen vorbehalten

[Anmeldung](#)