

Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche - Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche / Blockkurs 2020

Von	Bis	Tag 1 Mo, 06.07. Weggis	Tag 2 Di, 07.07. Weggis	Tag 3 Mi, 08.07. Weggis	Tag 4 Do, 09.07. Weggis	Tag 5 Fr, 10.07. Weggis	Tag 6 Mo, 28.09. SG	Tag 7 Di, 29.09. SG	Tag 8 Mi, 30.09. SG	Tag 9 Do, 01.10. SG	Tag 10 Fr, 02.10.					
08:00	08:30	Anreise	Sensorik I: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein, Getränke und Kaffee - Theorie	Farben - Theorie & Praxis	Texturen in Theorie & Praxis – Teil 1	Anreise	Flüssig-N ₂ und andere Gase, Theorie	Sous-Vide und Niedertemperatur- Garen	Wissenschaft und neue Technologien für die Zukunft	Besichtigung - Ort offen					
08:30	09:00											Zukunft unserer Ernährung				
09:00	09:30	Geschichte und Pioniere der Molekularen Küche		Sensorik II: Wein, Getränke und Kaffee - Theorie & Praxis (Teil 1)			Avantgardistische Verfahren und Geräte				Flüssig-N ₂ und andere Gase, Praxis		Mikrobiologie für Köche	Zertifikatsübergabe		
09:30	10:00															
10:00	10:30	Einführung in die chemische Zusammensetzung der Lebensmittel		Mittag			Mittag				Mittag	Mittag	Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 1)	Mittag	Mittag	Mittag
10:30	11:00															
11:00	11:30															
11:30	12:00															
12:00	12:30															
12:30	13:00															
13:00	13:30	Mittag	Aromen und Gewürze: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein, Getränke und Kaffee - Theorie & Praxis (Teil 2)	Farben - Theorie & Praxis	Texturen in Theorie & Praxis – Teil 2	Mittag	Mittag	Sous- vide, Theorie	Verkauf, Präsentation, Kalkulation und Marketing von avantgardistischen Menus	Innovativer Apéro riche, inkl. Diskussion, Ausklang					
13:30	14:00	Gartechniken: Physik und Chemie der Lebensmittel- Zubereitung										Fermentation	Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 2)	Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0	Ernährungs- physiologie (tierische und pflanzliche Lebensmittel)	
14:00	14:30															
14:30	15:00															
15:00	15:30															
15:30	16:00															
16:00	16:30	Lebensmittel- sicherheit, Hygiene, Sauberkeit, Rechtsvorschriften, Deklaration														
16:30	17:00															
17:00	17:30															
17:30	18:00															
19:00	19:30	Reden über Ge- schmackserlebnisse - deskriptive sensorische Prüfung *														
19:30	20:00															
20:00	20:30															

* fakultative / freiwillige Lektion - Ergänzung zu Sensorik I

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine

Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden

www.innocuisine.ch

Änderungen vorbehalten

[Anmeldung](#)