

## Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche - Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche / Blockkurs 2021

Von	Bis	Tag 1 Mo, 12.07.   Weggis	Tag 2 Di, 13.07.   Weggis	Tag 3 Mi, 14.07.   Weggis	Tag 4 Do, 15.07.   Weggis	Tag 5 Fr, 16.07.   Weggis	Tag 6 Mo, 04.10.   SG	Tag 7 Di, 05.10.   SG	Tag 8 Mi, 06.10.   SG	Tag 9 Do, 07.10.   SG	Tag 10 Fr, 08.10.						
08:00	08:30	Anreise	Sensorik I: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein - Theorie	Farben - Theorie & Praxis	Texturen in Theorie & Praxis – Teil 1	Anreise	Flüssig-N <sub>2</sub> und andere Gase, Theorie	Sous-Vide und Niedertemperatur- Garen	Wissenschaft und neue Technologien für die Zukunft	Anreise						
08:30	09:00																
09:00	09:30	Geschichte und Pioniere der Molekularen Küche											Avantgardistische Verfahren und Geräte			Zukunft unserer Ernährung	
09:30	10:00																
10:00	10:30	Einführung in die chemische Zusammensetzung der Lebensmittel					Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 1)						Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 1)	Flüssig-N <sub>2</sub> und andere Gase, Praxis	Mittag	Mikrobiologie für Köche	Zertifikatsübergabe
10:30	11:00																
11:00	11:30																
11:30	12:00																
12:00	12:30			Mittag	Mittag	Mittag											
12:30	13:00						Mittag										
13:00	13:30	Mittag	Aromen und Gewürze: Theorie & Praxis		Farben - Theorie & Praxis	Texturen in Theorie & Praxis – Teil 2	Mittag	Mittag	Sous-vide, Theorie	Analoge und digitale Projekte für die avantgardistische Gastronomie	Innovativer Apéro riche, inkl. Diskussion, Ausklang						
13:30	14:00																
14:00	14:30	Gartechniken: Physik und Chemie der Lebensmittel- Zubereitung					Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 2)				Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 2)	Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0	Ernährungs- physiologie (tierische und pflanzliche Lebensmittel)				
14:30	15:00																
15:00	15:30																
15:30	16:00							Fermentation									
16:00	16:30	Reden über Ge- schmackserlebnisse - deskriptive sensorische Prüfung															
16:30	17:00																
17:00	17:30																
17:30	18:00																

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine

Thomas-Bornhauser-Strasse 14

CH-8570 Weinfelden

Änderungen vorbehalten