

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

		1. Lehrgangswochen in Weggis					
Von	Bis	Tag 1 Mo, 12. Juli	Tag 2 Di, 13.07. Weggis	Tag 3 Mi, 14.07. Weggis	Tag 4 Do, 15.07. Weggis	Tag 5 Fr, 16.07. Weggis	
08:00	08:30	Anreise	Sensorik I: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein - Theorie	Texturen in Theorie & Praxis – Teil 1	Farben - Theorie & Praxis	
08:30	09:00						
09:00	09:30	Geschichte und Pioniere der Molekularen Küche					
09:30	10:00						
10:00	10:30	Einführung in die chemische Zusammensetzung der Lebensmittel		Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 1)			
10:30	11:00						
11:00	11:30						
11:30	12:00						
12:00	12:30			Mittag			Mittag
12:30	13:00			Mittag			
13:00	13:30	Mittag					
13:30	14:00	Gartechniken: Physik und Chemie der Lebensmittel- Zubereitung	Aromen und Gewürze: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 2)	Texturen in Theorie & Praxis – Teil 2	Farben - Theorie & Praxis	
14:00	14:30						
14:30	15:00						
15:00	15:30						
15:30	16:00	Geschmack erleben - deskriptive sensorische Prüfung				Fermentation	
16:00	16:30						
16:30	17:00						
17:00	17:30						
17:30	18:00						

		2. Lehrgangswochen in St.Gallen					
Von	Bis	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.	
		Anreise	Flüssig-N ₂ und andere Gase, Theorie	Sous-Vide und Niedertemperatur- Garen	Wissenschaft und neue Technologien für die Zukunft	Anreise	
		Avantgardistische Verfahren und Geräte				Zukunft unserer Ernährung	
		Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 1)					
		Mittag				Mikrobiologie für Köche	
		Mittag					
		Mittag				Zertifikatsübergabe	
		Mittag					
		Mittag				Ernährungs- physiologie (tierische und pflanzliche Lebensmittel)	Innovativer Apéro riche, inkl. Diskussion, Ausklang
		Mittag					
		Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 2)				Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0	Bekömmlichkeit und Verträglichkeit

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine

Thomas-Bornhauser-Strasse 14

CH-8570 Weinfelden

Änderungen vorbehalten