

Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche - Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche / Blockkurs 2022

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

2. Lehrgangswochen in St.Gallen				
Tag 6 Mo., 03. Oktober	Tag 7 Di., 04. Oktober	Tag 8 Mi., 05. Oktober	Tag 9 Do., 06. Oktober	Tag 10 Fr., 07. Oktober Ort: Chefmanship Centre Thayngen
Anreise	Flüssig-N ₂ und andere Gase, Theorie	Sous-Vide und Niedertemperatur- Garen	Wissenschaft und neue Technologien für die Zukunft	Anreise
Mittag	Mittag	Mittag	Mittag	Überreichen «Certificate in Modernist Gastronomy» / Innovativer Apéro riche
Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis	Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0	Ernährungs- physiologie - tierische und pflanzliche Lebensmittel	Kaffee: Tradition & Innovation	

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine

Thomas-Bornhauser-Strasse 14

CH-8570 Weinfelden

Änderungen vorbehalten