

Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche - Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche / 2025

Von	Bis	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5	Sommerpause	Tag 6	Tag 7	Tag 8	Tag 9	Tag 10
		Di., 06.05.	Di., 13.05.	Mi., 21.05.	Di., 03.06.	Di., 24.06.		Di., 19.08.	Mi., 27.08.	Di., 09.09.	Di., 23.09.	Fr., 07.11.
		HGF Schweiz, Weggis (LU)	Chochhandwerk, Gossau SG	Schloss Herdern, Herdern (TG)	Givaudan, Kempthal (ZH)	Ostschweizerische Gastronomiefachschule, St.Gallen		ZHAW / FoodHub, Wädenswil (ZH)	Bell Food Group, Basel	Linde Gas Schweiz, Dagmersellen (LU)	Ort wird noch bekannt gegeben	Ort wird noch bekannt gegeben
09:00	09:30	Geschichte und Pioniere der Molekularen Küche	Sous-Vide und Niedertemperatur-Garen (Teil 1)	Pflanzeneiweisse in der Küche und Ernährung	Sensorik I: Geschmack erleben – Theorie & Praxis mit Fokus auf deskriptive sensorische Prüfung	Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 1)		Farben - Theorie & Praxis (Teil 1)	Marketing in der Gastronomie: Mehr als den Teller vermarkten	Gase für die Gastronomie / Sicherer Umgang mit tiefkalt verflüssigten Gasen inkl. Experimenten	Texturen - Theorie	Zukunft unserer Ernährung
09:30	10:00											
10:00	10:30											
10:30	11:00	Chemische Zusammensetzung der Lebensmittel		Sous-Vide und Niedertemperatur-Garen (Teil 2)	Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 1)		Sensorik I: Geschmack erleben – Theorie & Praxis mit Fokus auf deskriptive sensorische Prüfung		Exkursion / Rundgang Bell Food Group	Exkursion / Rundgang Linde Gas Schweiz	Texturen - Theorie & Praxis (Teil 1)	
11:00	11:30											
11:30	12:00	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause			
12:00	12:30											
12:30	13:00											
13:00	13:30	Chemische Zusammensetzung der Lebensmittel	Das Mikrobiom in der Küche - die Rolle vom Darm-Mikrobiom in unserer Ernährung	Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 2)	Sensorik I: Geschmack erleben – Theorie & Praxis mit Fokus auf deskriptive sensorische Prüfung	Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 2)		Farben - Theorie & Praxis (Teil 2)	Mittagspause	Gase für die Gastronomie, Praxis	Gemüse neu denken: Leaf to Root® und Co.	Betriebsführung / Überreichen «Certificate in Modernist Gastronomy» / Innovativer Apéro richte
13:30	14:00											
14:00	14:30	Gartechniken: Physik und Chemie der Lebensmittel-Zubereitung	Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0	Exkursion / Rundgang Givaudan	Exkursion / Rundgang ZHAW Wädenswil - FoodHUB	Mikrobiologie in der Küche		Analoge und digitale Projekte für die avantgardistische Gastronomie	Aromen und Gewürze: Theorie & Praxis	Fermentation	Texturen - Theorie & Praxis (Teil 2)	
14:30	15:00											
15:00	15:30	Bekömmlichkeit und Verträglichkeit							Sensorik II: Wein und Bier - Theorie			
15:30	16:00											
16:00	16:30											
16:30	17:00											
17:00	17:30											
17:30	18:00											

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine
 Thomas-Bornhauser-Strasse 14
 CH-8570 Weinfelden

Änderungen vorbehalten