

## Anmeldung Weiterbildungstage Avantgardistische Küche 2026

Berufsbegleitende Weiterbildungstage, gemeinsam organisiert von der Hotel & Gastro formation Schweiz, der Hotel & Gastro Union und der Stiftung innocuisine

### Termine, Lehrgangsorte und Lektionen 2026

Die 3 Lehrgangstage finden jeweils an einem Dienstag von 09.00 bis 18.00 Uhr statt und können sowohl «en bloc» als auch einzeln gebucht werden:

Datum	Ort	Lektionen / Themen	Kostenbeitrag (CHF)
30. Juni	Chochhandwerk, Gossau SG	- Die Wissenschaft des Garens – wie Hitze, Zeit und Handwerk Lebensmittel verwandeln	250.-
18. August	GIBZ, Zug	- Die Avantgarde des Garens – moderne Verfahren und Geräte	350.-
08. September	HGf, Weggis	- Die Wissenschaft des Weins – Sensorik in Theorie und Praxis - Exkursion Haldihof, Weggis	450.-
Alle 3 Lehrgangstage «en bloc»			900.-

Das Programm ist auf unserer Webseite aufgeschaltet: <https://innocuisine.ch/weiterbildung/>.

### Sponsoring der Hotel & Gastro Union (HGU)

HGU-Mitglieder und solche, die es werden möchten, erhalten bei Buchung der 3 Lehrgangstage «en bloc» 1 Jahr Gratis-Mitgliedschaft in der HGU (Wert CHF 324.-)

*Der Antrag ist nach erfolgreicher Absolvierung des Lehrgangs eigenständig an die HGU ([bildung@hotelgastrounion.ch](mailto:bildung@hotelgastrounion.ch)) zu richten.*

### Anmeldebedingungen

Die Anzahl Teilnehmende je Lehrgangstag ist auf 16 Personen beschränkt. Eine Bestätigung für die definitive Durchführung und Teilnahme erfolgt 14 Tage vor dem jeweiligen Durchführungsdatum.

### Zahlung

Die Zahlung der Anmeldegebühr ist nach Erhalt der Rechnung spätestens bis 15 Tage vor dem Durchführungsdatum zu begleichen.

### Annulationsbedingungen

Die Anmeldung ist jederzeit übertragbar. Verrechnung bei Verhinderung ohne Ersatzteilnehmenden:

- bis 15 Tage vor dem Durchführungsdatum: keine Verrechnung
- bei Abmeldung 14 Tage vor dem Durchführungsdatum oder Nichtteilnahme: 100 % des Kostenbeitrags

### Anmeldung

Bitte ankreuzen	Datum 2026	Lektionen / Themen	Kostenbeitrag (CHF)
<input type="checkbox"/>	30. Juni	- Die Wissenschaft des Garens – wie Hitze, Zeit und Handwerk Lebensmittel verwandeln	250.-
<input type="checkbox"/>	18. August	- Die Avantgarde des Garens – moderne Verfahren und Geräte	350.-
<input type="checkbox"/>	08. September	- Die Wissenschaft des Weins – Sensorik in Theorie und Praxis - Exkursion Haldihof, Weggis	450.-
<input type="checkbox"/>	<b>Alle 3 Lehrgangstage «en bloc»</b>		<b>900.-</b>

### Teilnehmerin / Teilnehmer

Vorname Name \_\_\_\_\_  
 Strasse Nr. \_\_\_\_\_  
 PLZ Ort \_\_\_\_\_  
 Geburtsjahr \_\_\_\_\_  
 Telefonnummer \_\_\_\_\_  
 E-Mail \_\_\_\_\_

Foto  
(optional)

**Korrespondenz an**  Privatadresse  Geschäftsadresse

Geschäftsadresse:

Rechnungsadresse:

Betrieb \_\_\_\_\_  
 Strasse Nr. \_\_\_\_\_  
 PLZ Ort \_\_\_\_\_

Die/der Unterzeichnende bestätigt mit ihrer/seiner Unterschrift die Richtigkeit der Angaben.

Ort, Datum

Unterschrift

**Bitte senden Sie Ihre Anmeldung an [office@innocuisine.ch](mailto:office@innocuisine.ch) :**

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine  
 z. Hd. Herrn Frank Burose  
 Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
 CH-8570 Weinfelden