GFS
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

Food Design / Foodpairing

Kochen mit den Tricks eines Food Designers

Wer die einzelnen Elemente für ein erfolgreiches Gericht kennt und gezielt einsetzt, kreiert für seine Gäste unwiderstehliche Genussmomente.

Zielgruppe.

Möchten Sie mit dem Know how eines Food Designers die Gäste begeistern? Erfahren Sie (in Theorie und Praxis), wie sich mit vergleichsweise geringem Kosten- und Zeitaufwand die multisensorischen Interaktionen eines Gericht verstärken lassen und das Essen somit unwiderstehlich gut wird.

Kursinhalt.

- Zeitgemässes Plating (Form, Farbe, Geschirr)
- Evolutionsbiologische Ausprägungen (Röst- und Raucharomen)
- Emotionen und Erinnerungen (Mood Food / Soul Food)
- Geschmacksbuster Säure, Umami und Fett
- das Ohr isst mit (Sonic seasoning)
- Perfekter Umgang mit Konsistenzen
- Foodpairing / Completing 2.0
- Bedürfnisse und Erwartungen der Gäste
- Optimierung bestehender Rezepturen
- Entwicklung neuer kreativer Gerichte
- Praxisnahe Tipps, Tricks und Anregungen

Kursleiter.

Patrick Zbinden, Lebensmittel-Sensoriker, Food-Journalist BR

Dauer. Ort. Kosten.

Donnerstag, 23. Februar 2023, 08.30 – 16.30 Uhr
Ostschweizer Gastronomiefachschule
CHF 280.00 inkl. Kursunterlagen

Weitere Infos und die AGB finden Sie unter www.ogfs.ch

Anmeldung

Kochen mit den Tricks eines Food Designers **Datum: 23. Februar 2023**

Sie können sich auch online Anmelden: www.ogfs.ch

☐ 10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/AI/AR/TG Nr. _____

☐ 20 % Lehrlingsrabatt

☐ Mitglied VHO ☐ Mitglied CCC ☐ Mitglied Hotellerie Ostschweiz

☐ Frau ☐ Herr

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Betrieb _____

E-Mail _____

Telefon _____

Datum _____

Unterschrift _____

☐ Datenschutzerklärung akzeptiert

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule

EDUQUA

Bildung die bewegt!

OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen

OGFS
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTROSG
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION