OGFS

OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

Minipatisserie

Minipatisserie

Zielgruppe.

Alle, die sich für dieses Thema interessieren sowie für gelernte Köche als Refresher.

Kursinhalt.

Im Detail befassen wir uns mit dem kreieren von Cremen, Mousses, Törtchen, Trockengebäck und vielem mehr. Aber alles eben im Kleinformat. Zum Abschluss dürfen Sie selbstverständlich die unzähligen, süssen Versuchungen auch mit nach Hause nehmen.

Kursleiter.

Doris Haas-Eugster
eidg. dipl. Küchenchefin, Konditor-Confiseurin, Diätköchin

Dauer. Ort. Kosten

Montag, 11. September 2023 09.00 - ca. 16.30 Uhr
Ostschweizer Gastronomiefachschule
CHF 250.00 inkl. Kursunterlagen und Kursausweis

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

Anmeldung

Minipatisserie **Datum: 11. September 2023**

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

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

☐ 20 % Lehrlingsrabatt

☐ 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