

OGFS

OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE



Tortenkurs Basis & Mehr

Torten & Decor Basiskurs

Zielgruppe.

Begeistern Sie Ihre Gäste mit hausgemachten Torten. Sie lernen in diesem Kurs selbständig Torten herzustellen. Sie können anhand eines Rezepts verschiedene abgeleitete Torten zubereiten. Wir geben Ihnen Tipps und Tricks mit auf den Weg, sodass Sie sowohl im Betrieb als auch zu Hause rationell Produzieren können. Sie erhalten ein umfassendes Kursdossier mit einer Vielzahl von Rezepten. Am Kursende darf jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer seine Torten mit nach Hause nehmen.

Kursinhalt.

- Sie stellen unterschiedliche Biscuits her
- Sie bereiten diverse Füllungen für Torten zu (z.B. Mousse, Quark)
- Sie erlernen die Techniken, um eine Torte mit Rahm einzustreichen, einzustreuen und schlussendlich auszugarnieren
- Sie werden sich, neben vielen anderen Torten, den Klassikern Sachertorte und Kirschtorte Zuger Art widmen
- Und vieles mehr

Kursleiter.

Doris Haas-Eugster

eidg. dipl. Küchenchefin, Konditor-Confiseurin, Diätköchin

Dauer. Ort. Kosten

Montag, 25. September 2023, 09.00 – 16.30 Uhr

Ostschweizer Gastronomiefachschule

CHF 250.00 inkl. Kursunterlagen, Mittagessen, Kursausweis

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



Anmeldung

Basiskurs Torten & Mehr

Datum: 25. September 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 _____

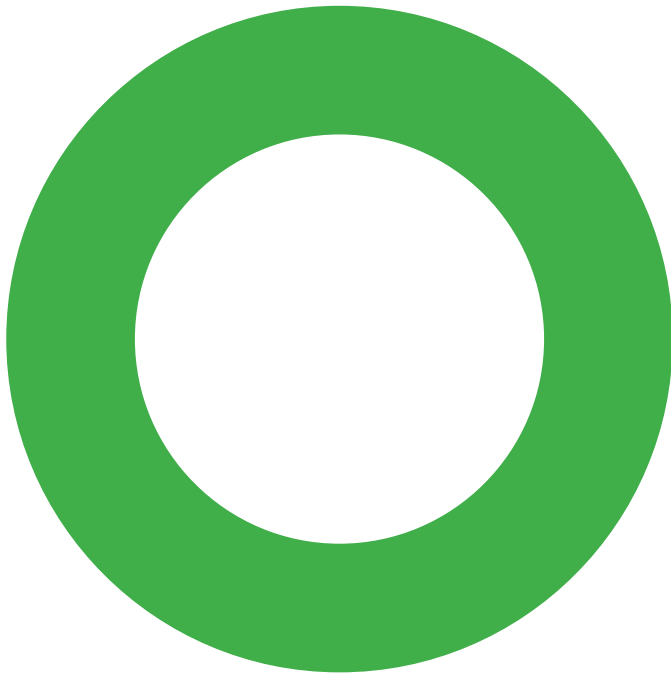
Datum _____

Unterschrift _____

Datenschutzerklärung akzeptiert

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

Bildung die bewegt!



OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen

 **OGFS**
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTR^oSG
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION