



# Garnituren und Dekorationen

# Garnituren und Dekorationen

## Zielgruppe.

Fachpersonen aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, aber auch Personen, die sich für dieses Thema interessieren

## Kursinhalt.

Es gibt mehr Garnituren als Petersilie. Sie lernen in diesem Kurs, klassische und neuzeitliche Garnituren kennen, sowie verschiedene Tipps und Tricks mit neuen Dekorationselementen.

Inhalt: Sand, Granulat, Crumble, Früchte, Chips, Leder, Garnituren aus Teig, Gemüse-garnituren, Krackers, Spray etc.

## Kursleiter.

Rolf Caviezel

Gastronomiekoch Spital & Heim, Molekularkoch & Buchautor

## Dauer. Ort. Kosten

Montag, 09. Oktober, 14.00 - 17.00 Uhr

Ostschweizer Gastronomiefachschule

CHF 170.00 inkl. Rezeptunterlagen

**Melden Sie sich für beide Kurse Garnituren und Movefood an und sparen dabei CHF 80.00!**

Weitere Infos und die AGB finden Sie unter [www.ogfs.ch](http://www.ogfs.ch)



# Anmeldung

Garnituren und Dekorationen

Datum: 09. Oktober 2023

Sie können sich auch online Anmelden: [www.ogfs.ch](http://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 \_\_\_\_\_

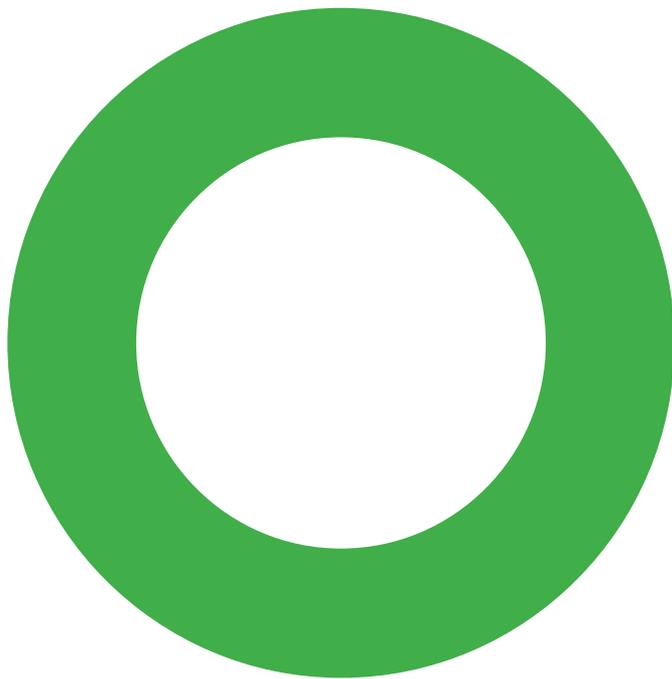
Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

- Datenschutzerklärung akzeptiert

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

# Bildung die bewegt!



OGFS  
Fürstenlandstrasse 53  
9000 St.Gallen



CERCLE DES CHEFS DE CUISINE  
ST.GALLEN-OSTSCHWEIZ

