



OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE



Vegane Küche

Vegane Küche

Zielgruppe.

Sie möchten Ihr Repertoire erweitern, neue Gerichte erlernen oder die Küche anderer Länder kennenlernen? Lassen Sie sich überraschen, wie köstliche Gerichte aus rein pflanzlichen Zutaten schmecken und wie einfach sie sich in den Alltag integrieren lassen. In diesem Kurs kochen Sie Alltagsgerichte ohne Fleisch, Fisch, Eier und Milchprodukte. Lernen Sie die Zubereitung und geniessen Sie anschliessend die frisch gekochten Gerichte. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen von der Vorspeise bis zum Dessert. So bunt und vielseitig kann vegane Küche sein!

Kursinhalt.

- Zubereitungsarten
- Arbeitstechniken
- Menüvorschläge
- Lebensmittelkunde
- Einkaufsmöglichkeiten

Kursleiter.

Peter Lachmaier

Eidg. dipl. Küchenchef und Ausbildner mit eidg. FA

Dauer. Ort. Kosten

Donnerstag, 16. November 2023 oder Mittwoch, 07. Februar 2024

oder Mittwoch, 19. Juni 2024, jeweils 08.30 – ca.16.15

Ostschweizer Gastronomiefachschule

CHF 260.00 inkl. Kursunterlagen und Kursausweis

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



Anmeldung

Vegane Küche

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

Welchen Kurs möchten Sie besuchen?

- ☐ 16. November 2023 ☐ 07. Februar 2024 ☐ 19. Juni 2024

- ☐ Frau ☐ Herr

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Betrieb _____

E-Mail _____

Telefon _____

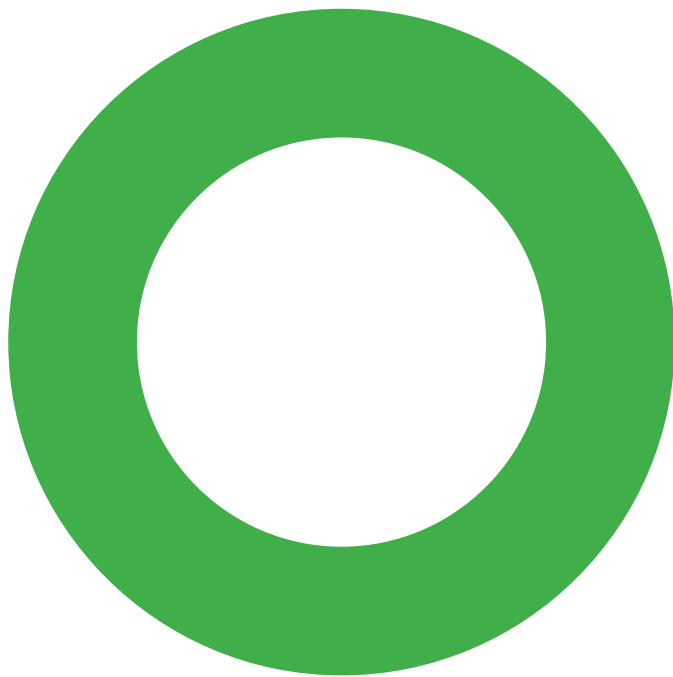
Datum _____

Unterschrift _____

- ☐ Datenschutzerklärung akzeptiert

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

Bildung die bewegt!



OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen

