

Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche - Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche / Blockkurs 2023

		1. Lehrgangswochen in Weggis				
Von	Bis	Tag 1 Mo, 10. Juli	Tag 2 Di, 11.07. Weggis	Tag 3 Mi, 12.07. Weggis	Tag 4 Do, 13.07. Weggis	Tag 5 Fr, 14.07. Weggis
08:00	08:30	<i>Anreise</i>	Sensorik I: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein - Theorie	Texturen in Theorie	Farben - Theorie & Praxis (Teil 1)
08:30	09:00					
09:00	09:30	Geschichte und Pioniere der Molekularen Küche				
09:30	10:00					
10:00	10:30	Einführung in die chemische Zusammensetzung der Lebensmittel		Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 1)	Texturen in Theorie & Praxis (Teil 1)	
10:30	11:00					
11:00	11:30					
11:30	12:00					
12:00	12:30	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>
12:30	13:00	<i>Mittag</i>	Aromen und Gewürze: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 2)	Texturen in Theorie & Praxis (Teil 2)	Farben - Theorie & Praxis (Teil 2)
13:00	13:30					
13:30	14:00	Einführung in die chemische Zusammensetzung der Lebensmittel				
14:00	14:30					
14:30	15:00	Gartechniken: Physik und Chemie der Lebensmittel- Zubereitung		Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 2)	Texturen in Theorie & Praxis (Teil 2)	Farben - Theorie & Praxis (Teil 2)
15:00	15:30					
15:30	16:00					
16:00	16:30					
16:30	17:00	Geschmack erleben - deskriptive sensorische Prüfung				Fermentation
17:00	17:30					
17:30	18:00					

		2. Lehrgangswochen in St.Gallen						
Von	Bis	Tag 6 Mo, 02.10. SG	Tag 7 Di, 03.10. SG	Tag 8 Mi, 04.10. SG	Tag 9 Do, 05.10. SG	Tag 10 Fr, 06.10.		
		<i>Anreise</i>	Flüssig-N₂ und andere Gase, Theorie	Sous-Vide und Niedertemperatur- Garen	Wissenschaft und neue Technologien für die Zukunft	<i>Anreise</i>		
		Avantgardistische Verfahren und Geräte				Flüssig-N₂ und andere Gase, Praxis	Mikrobiologie für Köche	Zukunft unserer Ernährung
		A. Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 1)						
		<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	Überreichen «Certificate in Modernist Gastronomy» / Innovativer Apéro riche / Betriebsführung		
		Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 2)	Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0	Ernährungs- physiologie (tierische und pflanzliche Lebensmittel)	Kaffee: Tradition & Innovation			
				Bekömmlichkeit und Verträglichkeit	Analoge und digitale Projekte für die avantgardistische Gastronomie			

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine

Thomas-Bornhauser-Strasse 14

CH-8570 Weinfelden

Änderungen vorbehalten