

O GFS

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, 12. Februar 2024, 09.00 – ca. 16.30 Uhr
Ostschweizer Gastronomiefachschule
CHF 250.00 inkl. Kursunterlagen und Kursausweis



Anmeldung

Minipatisserie

Datum: 12. Februar 2024

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 _____

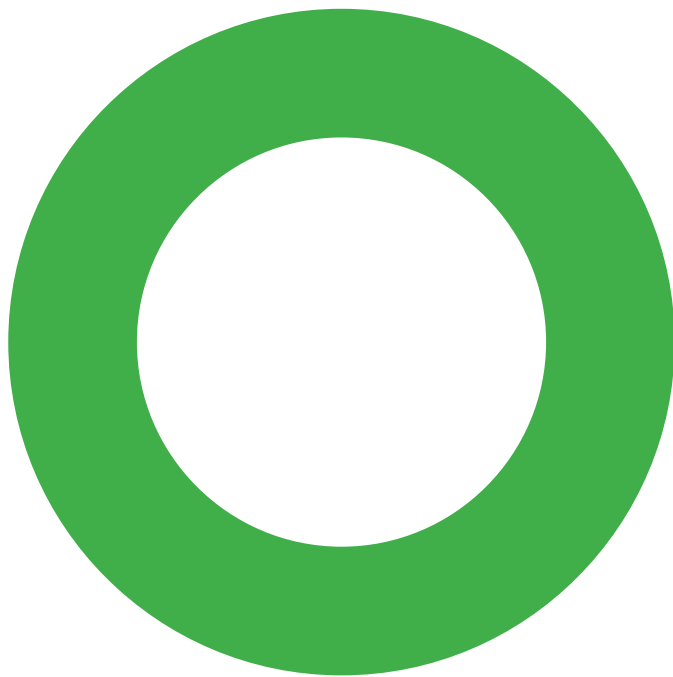
Datum _____

Unterschrift _____

☐ Datenschutzerklärung akzeptiert

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

Bildung die bewegt!



OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen

 **OGFS**
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTR **SG**
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION