

Kochen mit Thermomix® TM6 und TM7

Kochen mit Thermomix® TM6 und TM7

Beschreibung.

Ob Einsteiger:in oder passionierte:r Foodie – dieser Kurs bietet allen die Möglichkeit, die Geheimnisse des modernen Kochens zu entdecken. Unter professioneller Anleitung zauberst Du raffinierte Gerichte, erlebst Genuss und Spass in geselliger Runde und sammelst neue kulinarische Tricks – für den Betrieb oder zuhause.

Kursinhalt.

Du lernst den Thermomix® TM7 und TM6 kennen und lieben, entdeckst die vielseitigen Modi und Funktionen und erhältst wertvolle Tipps und Tricks für den Küchenalltag. Gemeinsam kochen und degustieren wir ein dreigängiges Menü, damit Du mit Sicherheit zum perfekten Ergebnis gelangst. Darüber hinaus hast Du die Gelegenheit, über 100.000 Guided Cooking Rezepte in mehr als 20 Sprachen mit Gelinggarantie auszuprobieren, das Turmkochen mit Varomaaufsatz kennenzulernen und den Thermomix® Sensor für punktgenaue Ergebnisse einzusetzen – so erlebst Du die Vielseitigkeit des Thermomix® live.

Referent.

Peter Lachmaier, Eidg. dipl. Küchenchef und Ausbildner mit eidg. FA Thermomix® Fachberater

Dauer. Ort. Kosten.

Dienstag, 24. Februar 2026 14.00 – 18.00 Uhr oder Montag, 09. März 2026 08.30 – 12.30 Uhr Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 150.- inkl. Kursunterlagen und Kursausweis

Anmeldung

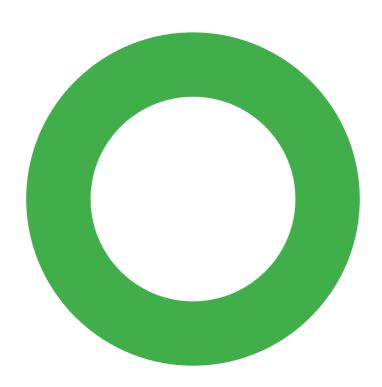
☐ Datenschutzerklärung akzeptiert

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

Kochen mit Thermomix® TM6 und TM7	24. Februar 2026 09. März 2026
Sie können sich auch online Anmelden: www.ogfs.ch	
 □ 10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/TG Nr. □ 20 % Lehrlingsrabatt □ Mitglied VHO □ Mitglied CCC 	_
☐ Frau ☐ Herr	
Name	
Vorname	
Adresse	
PLZ/Ort	
Betrieb	
E-Mail	
Telefon	
Datum	
Unterschrift	



Bildung die bewegt!



OGFS Fürstenlandstrasse 53 9000 St.Gallen





