

O GFS

OSTSCHWEIZER  
GASTRONOMIEFACHSCHULE



Minipâtisserie

# 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 Cremes, 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, 23. September 2024, 09.00 - ca. 16.30 Uhr  
Ostschweizer Gastronomiefachschule  
CHF 250.00 inkl. Kursunterlagen und Kursausweis



# Anmeldung

Minipatisserie

23. September 2024

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

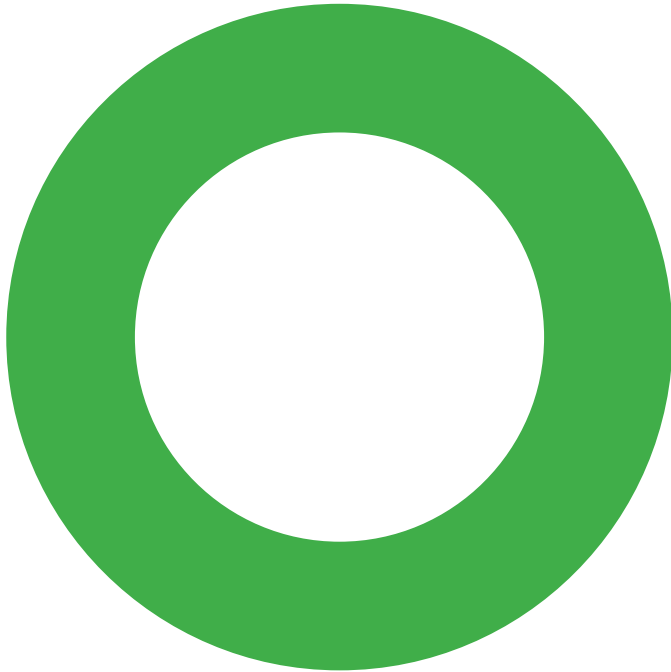
Datum \_\_\_\_\_

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<sup>o</sup>SG**  
KANTONALVERBAND FÜR  
HOTELLERIE UND RESTAURATION