

 **GFS**

OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE



Pilze fürs ganze Jahr

Pilze fürs ganze Jahr

Beschreibung.

Wir zeigen auf, dass die Verwendung von Pilzen nicht an eine Saison gebunden ist.

Für Alle, die gerne Pilze geniessen oder anbieten wollen oder noch etwas über Pilze dazulernen und ihr Wissen auffrischen wollen.

Kursinhalt.

Kleine Pilzkunde: Was sind Pilze?, Wo gibt es Pilze?, Unterscheidung von Wild- und Zuchtpilzen, Aufgabe der Pilze in der Natur, Kennen der wichtigsten Sorten

Verwendung von Pilzen: Frischgenuss, Konservierung, Fertigprodukte aus Pilzen

Zubereitung von Pilzen: Die wichtigsten Gartechniken anwenden, Geniessen der entsprechenden Produkte

Referent.

Daniel Züllig, eidg. dipl. Küchenchef & Pilzexperte

Dauer. Ort. Kosten.

Dienstag, 17. Februar 2026 oder Montag, 16. März 2026 von 08.30 – 14.00 Uhr
Ab 14.15 Uhr Vertiefungsfragen am runden Tisch für Wissbegierige
Ostschweizer Gastronomiefachschule
CHF 180.00 inkl. Kursunterlagen, Kursausweis und Imbiss



Anmeldung

Pilze fürs ganze Jahr

☐

17. Februar 2026

☐

16. 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 _____

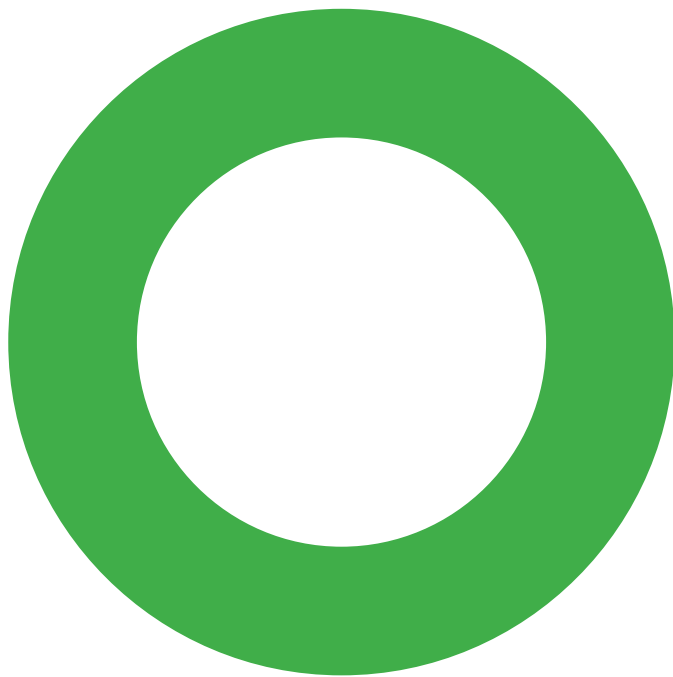
Datum _____

Unterschrift _____

☐ Datenschutzerklärung akzeptiert

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

Bildung die bewegt!



OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen

GASTRTHURGAU

 **OGFS**
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTR^{SG}
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION