

Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche - Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche / Blockkurs 2024

		1. Lehrgangswochen in Weggis				
Von	Bis	Tag 1 Mo, 08.07. Weggis	Tag 2 Di, 09.07. Weggis	Tag 3 Mi, 10.07. Weggis	Tag 4 Do, 11.07. Weggis	Tag 5 Fr, 12.07. Weggis
08:00	08:30	<i>Anreise</i>	Sensorik I: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein und Bier - Theorie	Texturen - 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	Chemische Zusammensetzung der Lebensmittel		Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 1)	Texturen - Theorie & Praxis (Teil 1)	
10:30	11:00					
11:00	11:30					
11:30	12:00	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>
12:00	12:30					
12:30	13:00	Chemische Zusammensetzung der Lebensmittel	Aromen und Gewürze: Theorie & Praxis	Sensorik II: Wein - Theorie & Praxis (Teil 2)	Texturen - Theorie & Praxis (Teil 2)	Farben - Theorie & Praxis (Teil 2)
13:00	13:30					
13:30	14:00	Gartechniken: Physik und Chemie der Lebensmittel- Zubereitung				
14:00	14:30					
14:30	15:00					
15:00	15:30	Geschmack erleben - deskriptive sensorische Prüfung		Fermentation		
15:30	16:00					
16:00	16:30					
16:30	17:00					
17:00	17:30					
17:30	18:00					

		2. Lehrgangswochen in St.Gallen				
Von	Bis	Tag 6 Mo, 30.09. SG	Tag 7 Di, 01.10. SG	Tag 8 Mi, 02.10. SG	Tag 9 Do, 03.10. SG	Tag 10 Fr., 04.10. NN
		<i>Anreise</i>	Flüssig-N₂ und andere Gase, Theorie	Sous-Vide und Niedertemperatur- Garen	Bekömmlichkeit und Verträglichkeit	<i>Anreise</i>
		Avantgardistische Verfahren und Geräte	Flüssig-N₂ und andere Gase, Praxis		Mikrobiologie in der Küche	Zukunft unserer Ernährung
		A. Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 1)				
		<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	<i>Mittag</i>	Betriebsführung / Überreichen «Certificate in Modernist Gastronomy» / Innovativer Apéro riche
		Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 2)	Pflanzenproteine in der Küche und Ernährung	Das Mikrobiom in der Küche - die Rolle vom Darm- Mikrobiom in unserer Ernährung	Kaffee: Tradition & Innovation	
		Dysphagie: Movefood	Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0	Gemüse neu denken: Leaf to Root® und Co.	Analoge und digitale Projekte für die avantgardistische Gastronomie	
		Avantgardistische Verfahren und Geräte, Theorie & Praxis (Teil 3)				

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine

Thomas-Bornhauser-Strasse 14

CH-8570 Weinfelden

Änderungen vorbehalten