

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

|       |       | 1. Lehrgangswochen in Weggis   |   |  |   |  |
|-------|-------|--|---|--|---|--|
| Von   | Bis   | Tag 1<br>Mo, 08.07.   Weggis   | Tag 2<br>Di, 09.07.   Weggis                            | Tag 3<br>Mi, 10.07.   Weggis   | Tag 4<br>Do, 11.07.   Weggis            | Tag 5<br>Fr, 12.07.   Weggis                       |
| 08:00 | 08:30 | <i>Anreise</i>   | <b>Sensorik I:<br/>Theorie &amp; Praxis</b>             | <b>Sensorik II:<br/>Wein und Bier -<br/>Theorie</b>                  | Texturen - Theorie                      | <b>Farben - Theorie &amp;<br/>Praxis (Teil 1)</b>  |
| 08:30 | 09:00 |  |   |  |   |  |
| 09:00 | 09:30 | <b>Geschichte und<br/>Pioniere der<br/>Molekularen Küche</b>                     |   |  |   |  |
| 09:30 | 10:00 |  |   |  |   |  |
| 10:00 | 10:30 | <b>Chemische<br/>Zusammensetzung<br/>der Lebensmittel</b>                        |   | <b>Sensorik II:<br/>Wein - Theorie &amp;<br/>Praxis<br/>(Teil 1)</b> | Texturen - Theorie<br>& Praxis (Teil 1) |  |
| 10:30 | 11:00 |  |   |  |   |  |
| 11:00 | 11:30 |  |   |  |   |  |
| 11:30 | 12:00 |  |   |  |   |  |
| 12:00 | 12:30 | <i>Mittag</i>  | <i>Mittag</i>   | <i>Mittag</i>  | <i>Mittag</i>                           | <i>Mittag</i>                                      |
| 12:30 | 13:00 |  |   |  |   |  |
| 13:00 | 13:30 | <b>Chemische<br/>Zusammensetzung<br/>der Lebensmittel</b>                        | <b>Aromen und<br/>Gewürze:<br/>Theorie &amp; Praxis</b> | <b>Sensorik II:<br/>Wein - Theorie &amp;<br/>Praxis<br/>(Teil 2)</b> | Texturen - Theorie<br>& Praxis (Teil 2) | <b>Farben - Theorie &amp;<br/>Praxis ( Teil 2)</b> |
| 13:30 | 14:00 |  |   |  |   |  |
| 14:00 | 14:30 | <b>Gartechniken:<br/>Physik und Chemie<br/>der Lebensmittel-<br/>Zubereitung</b> |   |  |   |  |
| 14:30 | 15:00 |  |   |  |   |  |
| 15:00 | 15:30 |  |   |  |   |  |
| 15:30 | 16:00 |  |   |  |   |  |
| 16:00 | 16:30 | <b>Geschmack erleben -<br/>deskriptive<br/>sensorische Prüfung</b>               |   | <b>Fermentation</b>  |   |  |
| 16:30 | 17:00 |  |   |  |   |  |
| 17:00 | 17:30 |  |   |  |   |  |
| 17:30 | 18:00 |  |   |  |   |  |

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

**Geschäftsstelle Stiftung innocuisine**

Thomas-Bornhauser-Strasse 14

CH-8570 Weinfelden

Änderungen vorbehalten