

Inhalt

Seite	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
-------	------	------	------	-------	-----	------	------	------	-------	------	------	------

AUSBILDUNG

Prüfungsvorbereitung für die Abschlussprüfung Koch/Köchin	7				25.							
Jugendcamps	8					X	X				X	

KÜCHENPRAXIS Gemüseschnitzen/Früchteschnitzen

Obst- & Gemüseschnitzkurse	10			01.-04.		03.-04.			23.-26.	28.-29.		
Früchte- und Gemüseschnitzen	11					17.-19.	15.-17.					
Gemüse- und Früchteschnitzseminare von Meisterhand	11		11.-13.	01.-03.					02.-04.		11.-13.	

KÜCHENPRAXIS Klassische Küche, Trends und mehr

Zeitgemäße Küche mit Crossover, Sous-vide und vegetarischen Trends	12				02.						28.	
Sushi, Tempura, Dim Sum, Asiatische Snacks und Dips	12				01.						29.	
Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht	13			27.								
Die besten Burger selbst herstellen	13			25.							08.	
Anrichtetechniken und Ideen für den perfekten Teller	14					14.				23.		
Gläserfood & Flying Buffets – Neue Ideen und Kreationen	14			26.							07.	
Mehr Gemüse, weniger Fleisch und Fisch	15	21.	18.	25.	15.	20.	17.	15.	19.	16.	21.	
Das Frühstücksbuffet – neu inszeniert	16				08.					16.		
Rein pflanzlich für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	16					08.	18.					
Vegetarisch-vegan geschulter Koch - Fernlehrgang	17				01.						01.	

KÜCHENPRAXIS Pâtisserie

Pâtisserie französisch: Kleintorten, Tartes, Desserts	18		13.-15.								09.-11.	
Schokolade-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken	18	24.-26.			08.-10.					30.09.-02.10.		
Pâtisserie intensiv	19							01.-12.				
Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken	20	21.-23.	25.-27.			06.-08.				09.-11.		04.-06.
Airbrush trifft Gelatinezucker	20					13.-15.						

ZUSATZQUALIFIKATIONEN AEVO/KM

Ausbildung zum Ausbilder	22		18.02.-01.03.		16.-29.							18.-29.
Ausbildung zum Küchenmeister	22								02.09. - 18.10. Prüfung 21.10.			
Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (DHA)	23				01.				01.			01.
Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (IST)	23		01.						01.			

ZUSATZQUALIFIKATIONEN Ernährung und Gesundheit

Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE	24		04.02.-12.03.		ab 01.04. (dreigeteilt)						14.10-19.11	
Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche	26				07.-09.			28.-30.				19.-21.
Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	26		08.									08.