

## Saisonal Küche - saisonal geniessen

Ziel	Dank raffinierten Kombinationen entdecken Sie neue Gaumenfreuden. Sie perfektionieren die fachgerechte Zubereitung der Speisen und vertiefen Ihre Kochkenntnisse. Sie bekommen neue Ideen für saisonalen 4-Gang-Menüs.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raffinierte 4-Gang-Menüs für Gäste</li> <li>- Alle Grundzubereitungsarten werden besprochen und ausgeführt</li> <li>- Fachinformationen zu aktuellen Lebensmittel</li> <li>- Umgang mit saisonalen Lebensmitteln und neuen Produkten</li> <li>- Tipps zur Organisationsplanung</li> </ul>	
Bemerkungen	<p>Der Kurs richtet sich an fortgeschrittene Köchinnen und Köche.</p> <p>Sie erhalten eine Rezeptdokumentation. Bitte eigene Schürze mitbringen.</p> <p>Kursdaten: KOS4A: Do, 13.8./17.9./15.10./19.11./10.12.20/7.1.21 KOS4B: Do, 28.1./11.2./11.3./15.4./20.5./17.6.21</p>	
Kosten	Kursgeld Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen	CHF 465.60
Anmeldeschluss	KOS4A: 30.07.2020	KOS4B: 14.01.2021

## Herbstsemester 2020/21 | Frühlingsemester 2021

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	13.08.20 - 07.01.21	Edith Kühnis
KOS4B	Do	17:45 - 21:30	A 016	28.01.21 - 17.06.21	Edith Kühnis