

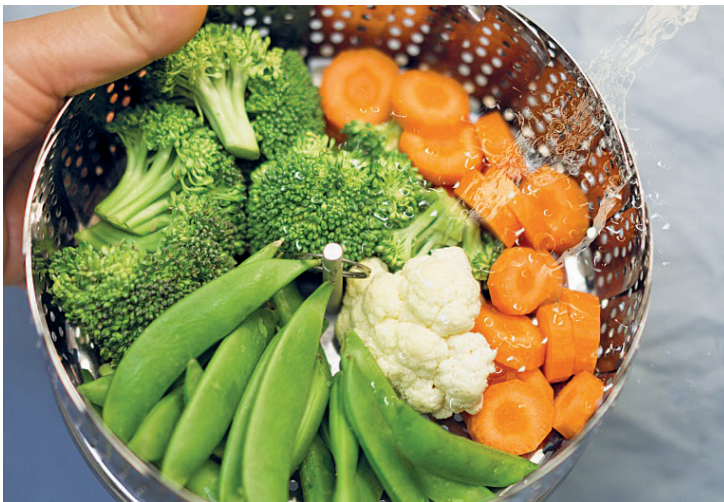


REGIONALE SAISONKÜCHE

GEBACKEN, GEKOCHT UND KONSERVIERT

In diesem Kurs erhalten Sie spannende Einblicke in die Bereiche Nachhaltigkeit, Produktion und Traditionen rund um unsere Lebensmittel.

Neben den benötigten Koch-Grundlagen, erhalten Sie viele Tipps und Tricks, um saisonale und regionale Gaumenfreuden auf den Tisch zu bringen.



INHALTLICHE SCHWERPUNKTE

- Kochtechniken
- Konservierungsarten
- Backen – Hefbacken
- Ernährungstrends
- Produktion von Nahrungsmitteln – Regionalität
- Saisongerechte Menues
- Nachhaltigkeit Einkauf & Verarbeitung Lebensmittel
- Traditionen – Bräuche
- Lebensmittelkunde

WEITERE INFORMATIONEN

Kursdauer

1 Jahr, 7 x 1 ganzer Tag jeweils freitags,
Start Februar

Kursort

INFORAMA Waldhof, 4900 Langenthal

Kosten

CHF 930.– exklusiv Material- und Lehrmittelkosten

Anmeldung

INFORAMA Waldhof
Kurssekretariat
4900 Langenthal
031 636 42 40
inforama.waldhof@vol.be.ch

Informationen

INFORAMA Waldhof
Therese Wüthrich
Leiterin Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule
4900 Langenthal
031 636 42 35
therese.wuethrich@vol.be.ch

**Die aktuellen Daten finden Sie unter
www.inforama.ch/saisonsküche**