

PROFISCHULUNGEN

in der Hiltl Akademie «Kompetenzzentrum für gesunden Genuss»

Viele eurer Gäste wünschen sich zunehmend attraktive und ausgewogene vegetarische & vegane Gerichte? Dafür bieten wir diese ganztägigen Kurse mit Ernährungswissen und Kochpraxis an. Ihr lernt bei uns das ABC einer attraktiven Vegi-Küche kennen, mit der ihr bei euren Gästen punkten werdet.

Kurzbeschreibung

- Hintergrundwissen zum vegetarischen & veganen Lebensstil
- Kennenlernen der wichtigsten Fleischalternativen
- Zubereitung & Degustation genussvoller Hiltl-Gerichte
- Gruppenarbeit: Sammeln & Austausch von attraktiven Menu-Ideen

Der Kurs richtet sich an Gastronom:innen und Köch:innen. Geleitet wird die Schulung von erfahrenen Hiltl-Köch:innen und unserer Ernährungsfachfrau. Alle Rezepte werden nach dem Kurs per E-Mail als PDF verschickt.

Dauer: 5,5 h

Kosten: CHF 450.- / Person

Kursdaten & Schwerpunkt-Themen: hiltl.ch/profischulungen



“Die Küchenchefs der Sunstar Hotels lernten von den Besten: ein Profikurs bei der Hiltl Akademie zauberte unserer Crew nicht nur ein Lächeln aufs Gesicht, sondern ganz viele vegane Rezept-Ideen in die Köpfe.” Sunstar Hotels

HILTL
AKADEMIE