



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Nose to tail - NEU

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten erweiterte Kenntnisse zum nachhaltigen Fleischkonsum und moderne Nose-to-Tail-Küche nach Fergus Henderson. Zerlegung eines Tieres. alle zubereiteten Gerichte werden verkostet und besprochen.

Programm: Tier (Lamm) wird geschlachtet, alle Teile werden verkocht; zubereitet wird: Fond bzw. Sauce, ein Schmorgericht, eine Vorspeise und ein Innereingericht

Referent*in: Thomas Ortler, Chefkoch und Besitzer von Restaurant Flurin Glurns, Historiker

Ort: Meran

Dauer: 8 Stunden

08.30-12.30 und 13.30-17.30 Uhr

Gebühr: 60,00 € + 35,00 € Materialspeisen + 16,00 € Stempelmarke (für Ausstellung der Teilnahmebestätigung)

Veranstalter: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn

25.10.2024

Ende

25.10.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

08:30 Uhr

Endzeit

17:30 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Köche und Köchinnen, Köche und Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung,

Referent/in

Thomas Ortler

Gebühr

95 €



Corsi & Percorsi
corsi.percorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11081>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Smoothfood für die Care Gastronomie - Modernes Ernährungsman

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie erwerben neue Erkenntnisse und Informationen zur Verpflegung hochbetagter Menschen, können Defizite erkennen und ihnen begegnen. Strukturierte Vorgehensweise und enger Austausch zwischen Mitarbeiter*innen von Küche, Pflege, Hauswirtschaft & Co, damit die Seniorenverpflegung bestmöglich gelingen kann. Das bedeutet mehr Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensqualität für die Senior*innen.

Programm: Anhand von Fallbeispielen, Übungen und praktischen Kocheinheiten werden die Rahmenbedingungen für das Ernährungsmanagement ausgearbeitet. Im theoretischen Teil werden die altersbedingten Veränderungen und ihr Einfluss auf die Ernährung besprochen. Die bedarfs- und bedürfnisorientierte Verpflegung (Demenz, Kau- und Schluckstörungen) wird aufgezeigt. In der Praxis werden folgende Themen behandelt: Smoothfood 4.0, hochwertige Zwischenmahlzeiten, eiweißreiche Rezeptideen.

Referent*in: KM, Herbert Thill, Gourmet Vollwertküchenmeister UGB, zusätzlich Heimkoch, smoothfoodexperte, Buchautor

Ort: Meran

Dauer: 13 Stunden

Freitag von 14.00-19.00 Uhr (Theorie)

Samstag von 09.00-12.30 und 13.30-18.00 Uhr (Praxis)

Gebühr: 85,00 € + 40,00 € Materialspeisen + 16,00 € Stempelmarke (für Ausstellung Teilnahmebestätigung)

Veranstalter: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
11.10.2024

Ende
12.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
13:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Diätköchinnen und Diätköche, Köchinnen und Köche in Seniorenheimen und sozi

Referent/in

HERBERT THILL

Gebühr

125 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11085>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Plant Base für eine pflanzenbasierte Küche - NEU

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: In diesem Seminar werden wir Alternativen zu allen tierischen Lebensmitteln aufzeigen. Vorzüge von veganen Komponenten werden ausgearbeitet, gemeinsam werden die Alternativen in der Praxis hergestellt. Von der Pflanzenmilch bis hin zum Fleischersatz.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Programm: Sie lernen pflanzliche Ersatzmilch herstellen, weiters wird Saitan, veganer Butter und Tofu hergestellt. Zudem werden die verschiedensten veganen Gerichte zubereitet und verkostet. Dazu gibt es immer wieder kurze Theorie-Einheiten, um das vegane Wissen abzurunden.

Referent*in: KM, Herbert Thill, Gourmet Vollwertküchenmeister UGB, zusätzlich Heimkoch, smoothfoodexperte, Buchautor

Ort: Meran

Dauer: 8 Stunden

von 9.00 Uhr-12.30 und von 13.30-18.00 Uhr

Gebühr: 60,00 € + 30,00 € Materialspesen + 16,00 € Stempelmarke (für Ausstellung Teilnahmebestätigung)

Veranstalter: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn

05.10.2024

Ende

05.10.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Diätköchinnen und Diätköche, Köchinnen und Köche, Köchinnen und Köche aus d

Referent/in

HERBERT THILL

Gebühr

90 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Detailseite zum Kurs
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11084>

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Schmoren und Saucen - NEU

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen die Zubereitung von klassischen Schmorgerichten und verschiedenen Saucen. Alle Gerichte werden gemeinsam verkostet und besprochen

Programm: Zubereitung eines klassischen Schmoransatzes, verschiedene Saucen und Fonds, eine Krustentierbisque und verschiedene Buttersaucen.

Referent*in: Christoph Huber, Chefkoch und Eigentümer des Restaurants "Zur Blauen Traube" in Algund

Stefan Vorhauser, Sous Chef des Restaurants "Zur Blauen Traube" in Algund

Ort: Meran

Dauer: 4 Stunden

von 18.00 – 22.00 Uhr

Gebühr: 40,00 € + 35,00 € Materialspesen + 16,00 € Stempelmarke (für Ausstellung der Teilnahmebestätigung)

Veranstalter: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Kurssprache

Beginn
11.11.2024

Ende
11.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe

Köche und Köchinnen, Köche und Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung

Referent/in

Christoph Huber

Gebühr

75 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11082>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it