

# PÜRIERTE KOST 2.0

## Aufbaukurs mit Fokus auf Basisrezepten von der Vorspeise bis zum Dessert



Maximum für das ganze Menü – gerade im Altersheim zählt der Genuss der Mahlzeiten zu den Höhepunkten des Tages. Unsere Fachberater vermitteln dir, wie du konsistenzadaptierte Kost problemlos aus dem gängigen Speiseplan ableiten und so ein genussvolles Verpflegungskonzept für Senioren einfach und effizient umsetzen kannst. Das Know-How ist praxisbezogen und wird vor Ort von den Teilnehmern umgesetzt. Mit den Ideen, die du erwirbst, wirst du noch besser verstehen, dass konsistenzadaptierte Kost für deine Gäste das Highlight des Tages sein kann.

### ZIELGRUPPE

Dieser Workshop eignet sich in erster Linie für Köche und Gastronomieverantwortliche in Heimen und Spitälern.

### INHALTE

- Fokus auf praktische Umsetzung und Austausch mit anderen Teilnehmern
- Kursinhalte selbst praktisch anwenden vor Ort
- Das Tagesmenü in pürierter Form umgesetzt
- Lösungen für Salate, Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge und Desserts erleben und selbst umsetzen
- Lösungen für süsses Nachtessen
- Gruppenarbeit zur Schnittstellen-Pflege

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer im Anschluss mitgegeben.

### KURSIONFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre

Thayngen

Uhrzeit: 09:00 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 290.–  
(inkl. Verpflegung)

Hinweis: Kochbekleidung mitbringen

### TERMINE

Do., 22.04.2021

Di., 26.10.2021

### DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung von Unilever Food Solutions  
und Patricia Wüest, dipl. Logopädin

