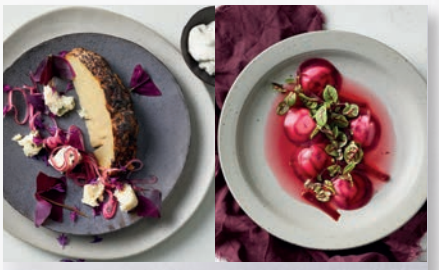
WORKSHOP ÜBERSICHT 2027

SCHULUNGEN IN UNSEREM CHEFMANSHIP CENTRE

DEMENZ
ERNÄHRUNG NEU DENKEN

Ausgewogene Verpflegung bei Patienten mit Demenz mit angepasster Kost und entsprechender Technik ermöglichen.

06.04.2027 | 17.06.2027 | 09.11.2027



FUTURE TRENDS
UNWIDERSTEHLICHES GEMÜSE

Mit kreativen, pflanzlichen Gerichten ist Gemüse nicht mehr deine Beilage, sondern wird zum Star auf dem Teller.

04.03.2027 | 02.09.2027 | 25.11.2027

PÜRIERTE KOST
FÜR DEN GANZEN TAG

Genussvolle Speisen für Menschen mit Kau- und Schluckproblemen einfach und effizient umsetzen.

09.03.2027 | 15.06.2027
09.09.2027 | 18.11.2027

SOUS-VIDE TECHNIK
FLEISCH, FISCH & GEMÜSE

Verschiedene Technologien optimal einsetzen, beste Aromen und Texturen erzielen und Kosten sowie Zeit einsparen.

22.04.2027 | 08.07.2027 | 28.10.2027

BBQ & GRILL
VON SALZIG BIS SÜSS

Von der Vorspeise bis zum Dessert - Mit verschiedensten Techniken, dein Menü auf dem Grill umsetzen.

22.06.2027 | 15.07.2027

ERLEBNISGASTRONOMIE
MIT MONIKA WILLINER

Das perfekte Zusammenspiel zwischen Küche und Service für einen reibungslosen Ablauf und zufriedene Gäste.

11.03.2027 | 10.08.2027

GLUTENFREI
ALLERGENE IN DEINER KÜCHE

Lerne, wie du Risiken meidest, Vertrauen schaffst und gleichzeitig kreative Vielfalt auf den Teller bringst.

15.04.2027 | 21.09.2027 | 16.11.2027

INTERESSIERT?
BESUCHE UNSERE WEBSITE!

Hier findest du alle relevanten Informationen zu unserem Workshop-Programm und hast die Möglichkeit, dich direkt anzumelden.

WEITERE FRAGEN?
KONTAKTIERE UNS GERNE!

052 529 01 69
chefmanship.ch@unilever.com

Chefmanship® Centre

Unilever Food Solutions