

GLUTENFREI

ALLERGENE IN DEINER KÜCHE



Sicherheit, Klarheit und Vertrauen: Der professionelle Umgang mit Gluten und anderen Allergenen gehört heute zum Küchenstandard. Bei Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit geht es nicht um Vorlieben, sondern um gesundheitlich relevante Entscheidungen. Du lernst, wie du mit einfachen Abläufen, gezielter Kennzeichnung und geschultem Blick für Zutaten eine sichere und effiziente glutenfreie Küche umsetzt. So vermeidest du Risiken, stärkst die Qualität deines Angebots und sorgst für zufriedene Gäste, die sich bei dir gut aufgehoben fühlen.

TERMINE

15. APRIL 2027

21. SEPTEMBER 2027

16. NOVEMBER 2027

INFORMATIONEN

UHRZEIT:

10.00-15.00 Uhr

KOSTEN:

CHF 350.- pro Person
inklusive Verpflegung

ORT:

Chefmanship Centre
Thayngen

HINWEIS:

- Kochbekleidung mitbringen
- Der Onlinekurs von Guide Celiac wird nicht vorausgesetzt, jedoch empfohlen

DAS ERWARTET DICH

- Praktische Tipps zur sicheren Zubereitung glutenfreier Speisen
- Effiziente Abläufe für Küche und Service
- Kennzeichnungspflicht und Umsetzung im Alltag
- Vertrauen durch transparente Kommunikation
- Zusammenfassung der Inhalte/Rezepte

TIPP: ONLINE BASISKURS VON GUIDE CELIAC

Besuche zusätzlich den Onlinekurs Glutenfreie Gastronomie der Guide Celiac für Basiswissen zur Bewirtung und Beratung von glutenfreien Gästen und erhalte einen offiziellen Kursnachweis.

DAUER: 2-4 Stunden

KOSTEN: CHF 150.- für Besucher des Workshops im Chefmanship Centre

ANMELDUNG: <https://guideceliac.ch/academy/>

DEINE REFERENTEN

STEFAN FURRER,
ANDREAS WILLINER,
JOSEF TSCHIGG,
RAPHAEL FRIEDEL
Culinary Fachberatung

