

# KOCHKURS PUR



## PRAXISNAHE ONLINE-KURSE FÜR (ANGEHENDE) HOBBY-KÖCHE!

Drei Abende zum Thema

### **Grundzubereitungsarten (2)**

Du sautierst, grillierst, brätst und frittierst Kartoffeln, Gemüse, Pilze, Fleisch und Fisch. Dabei lernst du die Grundlagen über das Garen mit Fettstoff kennen und wendest diese 1:1 an.

Du hast die Möglichkeit, mit deinen Kurskollegen über gemachte Erfahrungen auszutauschen und kannst als Krönung deinen Gästen dein Menu servieren!

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Kursleiter</b>       | Roger Müller. Koch, Konditor-Confiseur, Gastronom<br>Kochen ist sein Beruf – und seine Leidenschaft!  |
| <b>Ort:</b>             | Bei dir Zuhause!<br>Alle Kursteilnehmer sind «live» mit dem Video-Konferenz-App Zoom verbunden  |
| <b>Kursdauer:</b>       | 3 Abende à ca. 3 Stunden, wahlweise ab 18.30 / 19.00 / 19.30 Uhr  |
| <b>Kursdaten:</b>       | ■ ... (bei genügend Interessenten wird ein Kurs organisiert)  |
| <b>Voraussetzungen:</b> | Mobiler PC mit Kamera und Mikrofon, Internetverbindung, Küche<br>Aufgeschlossen für das Kulinarische und Spass am praxisnahen Arbeiten!   |
| <b>Kosten:</b>          | Der Preis richtet sich nach Anzahl Teilnehmer (Kurs Art):<br>■ Bei 4 Teilnehmer (MINI) Fr. 190.– pro Person<br>■ Bei 5-6 Teilnehmer (MIDI) Fr. 160.– pro Person<br><br>Im Preis enthalten sind 3x3 Unterrichtsstunden und ein persönliches Kursheft.<br>Für die Infrastruktur und die Lebensmittel bist du verantwortlich. Die Einkaufsliste erhältst du jeweils einige Tage im Voraus. Kosten: 30-40.-/Abend.<br>Die Gerichte sind für 4 Personen berechnet, d.h. du kannst Gäste zum Mitessen einladen! |
| <b>Anmeldung</b>        | Bis spätestens 4 Wochen vor Kursbeginn an <a href="mailto:coolinarium@muellerservices.ch">coolinarium@muellerservices.ch</a>  |
| <b>Noch Fragen?</b>     | Weitere Informationen über mich und meine Angebote findest du unter <a href="http://www.coolinarium.ch">www.coolinarium.ch</a> .  |