



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Cocktail Lab

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione

Basato sul concetto "ZeroWaste" porteremo il professionista alla scelta di ingredienti utilizzabili al 100%, creando prodotti Home Made che porteranno i nostri Bar Keeper a sfruttare tecniche di cucina per produrre i propri ingredienti fatti in casa, con la quale verranno poi realizzati i drink. Si produrranno gli ingredienti sotto elencati con prodotti naturali, sfruttando un ingrediente per creare più prodotti annullando completamente lo scarto.

Lingua d'offerta

Inizio
24.05.2024

Termine
24.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
17:00

Durata
480 minuti

Descrizione durata

-

Luogo
Gustelier - atelier del gusto
Via Macello 59 Via Macello 59

Destinatari
Esperti di gusto

Docenti
Stefano Urru

Costo del corso
322 € Quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente
Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/cocktail-lab-395>

Persona da contattare
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione

In diesem Praxisworkshop geht es um Mocktails, die alkoholfreie Alternative zum Cocktail. Der Name stammt aus dem Englischen, abgeleitet von „to mock“ und bedeutet nachahmen bzw. vortäuschen. Auch in Südtirol gewinnen diese Drinks immer mehr an Beliebtheit, sei es bei einem gemütlichen Aperitivo mit Freunden, als Speisenbegleitung oder auch als Digestif oder Abend-Drink an der Bar. Produzenten setzen auf alkoholfreie Destillate wie Whisky, Gin, Amaretto usw., um z. B. auch einen Gin Tonic ohne Alkohol genießen zu können.

Nach einer Einführung zum Herstellungsverfahren und zu geschichtlichen Hintergründen wird in einem praktischen Teil der Aufbau eines Mocktails von einem Profi-Bartender präsentiert. Alles ganz nach dem Motto: „Less waste, high taste“.

Lingua d'offerta
Tedesco

Inizio
27.05.2024

Termine
27.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
10:00

alle
14:00

Durata
240 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari
Geschmacksprofis



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Docenti

Hannes Andergassen

Costo del corso

182 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-and-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

Persona da contattare

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Bunt und leicht: vegetarische & vegane Frühlingsküche

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

2023 zeichnet Gault&Millau Parvin Razavi, 44, als Newcomerin des Jahres aus und vergibt 3 Hauben für das Restaurant „&Flora“ in Wien. Die Küchenchefin ist Wienerin, in Teheran geboren, Kochbuchautorin und Autodidaktin, die ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht hat. Mit viel Kreativität bringt sie nachhaltige, schmackhaft und ästhetisch Gerichte auf den Teller. Die bunte und leichte Küche ist zum überwiegenden Teil vegetarisch und vegan, sieht Fleisch als Beilage und behält stets den ökologischen Aspekt im Auge.

In diesem Kurs geht es darum, die stark regional orientierte Küchen-Philosophie von Parvin Razavi näher kennenzulernen und gemeinsam spannende vegetarische Gerichte zuzubereiten, die sehr einfach und unkompliziert in vegane umgewandelt werden können – je nach Nachfrage der Gäste. Die Stars am Teller sind dabei die jeweiligen Gemüsesorten der Saison.

Aber das wird nicht das einzige Thema sein: Die Führung eines Küchenteams und die Herausforderungen der Gastronomie-Branche sind sicherlich auch Thema, spätestens in den Kaffeepausen.

Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio
08.05.2024

Termine
08.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
17:00

Durata
480 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari
Geschmacksprofis

Docenti
Razavi Parvin

Costo del corso
340 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente
Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/bunt-und-leicht-vegetarische-vegane-fruhlingskuche-383>

Persona da contattare
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Der verführerische Duft von Brot - professionell Brotbacken

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione

Ein selbst gebackenes Brot oder ein Brotbackkurs für Gäste im Restaurant oder Hotel ist ein ganz besonderes Highlight. Doch Brotbacken mag gelernt sein!



Corsi & Percorsi

corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Mike Kofler, Jahrgang 1974, ist in der elterlichen Bäckerei im Passeiertal aufgewachsen. Der gelernte Bäcker und Konditor zeigt in diesem Kurs die wichtigsten Prinzipien zur Brotherstellung auf, und wie dies auch in einer Restaurant-Küche bestens gelingt. Dabei geht es von der Auswahl und den Qualitätskriterien der Zutaten über die Herstellung der Teige und das Backen bis hin zur Lagerung von Backwaren – mit vielen Tipps & Tricks vom Fachmann. Besonderer Schwerpunkt in diesem Workshop sind typische Südtiroler Brote, Sauerteige sowie regionale und alte Getreidesorten.

Lingua d'offerta

Inizio

13.05.2024

Termine

13.05.2024

Numero giornate corso

1

dalle

09:00

alle

17:00

Durata

480 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari

Geschmacksprofis

Docenti

Mike Kofler

Costo del corso

266 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/der-verfuhrerische-duft-von-brot-professionell-brotbacken-398>

Persona da contattare

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Innovative Snacks für den Barbereich

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Belegtes Brötchen, Toast und Piadina kennt jeder – aber geht auch mehr? Ja, das geht! In diesem Kurs kreieren Sie einfache, kleine Gerichte und Snacks, welche in jeder Bar schnell und unkompliziert zubereitet und mithilfe einer Mikrowelle und eines Toasters erwärmt werden können. Vom neu interpretierten Toast zur Bowle, vom besonderen Brötchen zum stylischen Häppchen - auch laktosefrei oder vegan: Es werden allerlei kleine Köstlichkeiten mit dem gewissen Etwas kreiert, welche die persönliche Note des Betriebs unterstreichen und für Kundenbindung und Umsatz sorgen.

Inhalte:

Poké Bowl

Taboulé

Weißwurst-Chorizo-Spieß

Verschiedene Aufstriche: Humus, Frischkäse, Olivencreme

Tortillas

Knödeltapas

Lingua d'offerta

Inizio

27.05.2024

Termine

27.05.2024

Numero giornate corso

1

dalle

15:00

alle

19:00

Durata

240 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari

Geschmacksprofi



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Docenti

Christian Walder

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso

182 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/innovative-snacks-fur-den-barbereich-401>

Persona da contattare

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Dolci innovativi – vegani e senza glutine

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Durante il corso verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.

Contenuti:

Sacher

Mousse alla frutta con base meringa all'italiana

Base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio
22.05.2024

Termine
22.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
17:00

Durata
480 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung
Via Macello 59 Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien

Destinatari

Esperti di gusto

Docenti

Manuel Marzari

Costo del corso

283 € quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/dolci-innovativi-senza-zucchero-400>

Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Fruchtaufstriche

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Fruchtaufstriche sind süße, streichfähige Zubereitungen aus gekochten Früchten und Zucker, ideal als Brotaufstrich oder Dessertzutat. In diesem Kurs lernen Sie die Grundsätze und Techniken zur Zubereitung von Fruchtaufstrichen kennen. Sie erhalten praktische Anleitungen, wie Sie die Früchte am besten verarbeiten und konservieren können.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

03.05.2024

Termine

03.05.2024

Numero giornate corso

1

dalle

09:00

alle

17:00

Durata

480 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari

Geschmacksprofis

Docenti

Martina Gögele

Costo del corso

197 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/fruchtaufstriche-402>

Persona da contattare

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Descrizione

In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

Lingua d'offerta

Inglese, Italiano, Tedesco

Inizio

12.06.2024

Termine

12.06.2024

Numero giornate corso

1

dalle

09:00

alle

14:00

Durata

300 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Gustelier - atelier del gusto
Via Macello 59 59a

Destinatari

Esperti di gusto

Docenti

Stefano Urru

Costo del corso

315 € Quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>

Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Crafting Cocktails - The art of making & shaking

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Entdecken Sie die Welt der Cocktails. Lernen Sie fortgeschrittene Mixology-Techniken kennen, kreieren Sie klassische Drinks mit einem besonderen Twist und entwickeln Sie Ihre eigenen, einzigartigen Cocktail-Kreationen. Erfahren Sie mehr über fortgeschrittene Präsentationstechniken und tauchen Sie ein in sensorische Geschmackserlebnisse. Seien Sie dabei und werden Sie zum Meister der Cocktailkunst!

Lingua d'offerta

Inizio

14.05.2024

Termine

14.05.2024

Numero giornate corso

1

dalle

09:00

alle

17:00

Durata

480 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari

Geschmacksprofis

Docenti

Mate Kende

Costo del corso

334 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-



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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente
Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/crafting-cocktails-the-art-of-making-shaking-404>

Persona da contattare
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Leckere Sommerantipasti

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione
Antipasti sind seit Jahrhunderten ein Teil der italienischen Küche. Sie basieren immer auf Gemüse, Obst, Käse, Fisch, Meeresfrüchten aber auch Fleisch, meist mit Olivenöl und allerlei Kräutern zubereitet. Zu einem Antipasto fehlt niemals Brot; ob luftige Ciabatta, würzige Focaccia, ungesalzene Weißbrot oder deftiges Bauernbrot. Entdecken Sie die Vielfalt der verschiedenen Gerichte an Antipasti.

Lingua d'offerta

Inizio
15.05.2024

Termine
15.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
17:00

Durata
480 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari
Geschmacksprofis

Docenti
Helmut Bachmann

Costo del corso
281 € Teilnahmegebühr



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Termine per l'iscrizione

-



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/leckere-sommerantipasti-399>

Persona da contattare

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it