

SEPTEMBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

OKTOBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

NOVEMBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

DEZEMBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Gelato & Sorbet



GRUNDLAGENKURS

Kurslänge: 3 Tage

Geeignet für Anfänger & Fortgeschrittene mit Auffrischungsbedarf. Gliedert sich in einen Theorie- & Praxisteil und umfasst alle grundlegenden Arbeitsschritte zur Produktion von qualitativ hochwertigem, handwerklich hergestelltem Gelato.



Fortgeschrittenenkurs

Kurslänge: 2 Tage

Geeignet für Fortgeschrittene mit Erfahrung. Umfasst im wesentlichen anspruchsvollere Gelato-Rezepturen, den Umgang mit Zutaten und Rohstoffen und saisonal angepasste Rezepturen, zur Erweiterung der Angebotsvielfalt im eigenen Laden.

Konditorei & Backen



GRUNDLAGENKURS

Kurslänge: 2 Tage

Geeignet für Anfänger & Fortgeschrittene mit Auffrischungsbedarf. Beinhaltet die einfache und schnelle Herstellung von köstlichen Gebäcken, Torten und Monoportionen in Kombination mit grundlegenden Arbeitsschritten der Konditorei.