

# LEHRLINGSAKADEMIE KOCH/KÖCHIN

Salzburg M1/1. Lehrjahr:

11.- 13. November 2024



TOURISMUS  
AKADEMIE  
SALZBURG



<p><b>Montag</b> <b>11.11.2024</b> 09.00-15.00 Uhr A411</p>	<p><b>ITALIENISCHES HANDWERK</b> <b>TREFFEN AUF REGIONALE &amp; HERBSTLICHE PRODUKTE</b> Frische selbstgemachte Pasta in verschiedenen Formen und Gnocchi mit Herbst- und Wintergemüse. Pasta gefüllt als Ravioli, Tortellini, Cannelloni oder klassischen Bandnudelgerichten. Kürbisse, Rüben, Kraut und Knollen eignen sich als Füllungen, Ragouts oder Saucen hervorragend für diese saisonalen hausgemachten Spezialitäten. Ob als eigenständige Gerichte oder als Beilagen - der Kreation sind hier keine Grenzen gesetzt.</p>	<p><b>KM Martin Scharfetter</b> Diplomierter Küchenmeister &amp; Aufsichtsjäger</p>	6 LE
<p>15.00-17.00 Uhr A412</p>	<p><b>TEAMMANAGEMENT</b> Was benötigt ein Team, um erfolgreich zu sein?</p>	<p><b>Regina Nussbaumer MAS</b></p>	2 LE
<p><b>Dienstag</b> <b>12.11.2024</b> 08.00-11.30 Uhr A411</p>	<p><b>KREATIVE, HERBSTLICHE DESSERTS FRECH INTERPRETIERT</b> Die bunte, herbstliche Vielfalt an vollreifem Obst, Gemüse und Kräutern mit Klassikern wie dunkler Kuvertüre, Marzipan, Haselnüssen &amp; Co in Sterne Dessertkreationen zu verwandeln ist die große Herausforderung aber auch die Kunst der modernen, kreativen Patisserie von heute.</p>	<p><b>Daniela Baumgartner</b> Konditormeisterin und Pâtissière</p>	4 LE
<p>12.30-16.00 Uhr A409</p>	<p><b>Produkt &amp; Warenkunde in der modernen Patisserie</b> Dessert - Garnituren und vieles mehr</p>	<p><b>Daniela Baumgartner</b> Konditormeisterin und Pâtissière</p>	4 LE
<p><b>Mittwoch</b> <b>13.11.2024</b> 09.00-16.30 Uhr A411</p>	<p><b>WURZEL- UND KNOLLENGEMÜSE „UNTER DER ERD“</b> Farbenpracht und rundum gesund, wer kennt sie nicht, die Vielfalt der Knollengemüsearten wie Rote Beete, Chioggia Rübe, Urkarotte, Kerbelknolle oder Topinambur. Auch die ständig steigende Nachfrage unserer Gäste nach vegetarischen oder veganen Alternativen steigt stetig und gewinnt immer mehr an Bedeutung in der heimischen Küche. Der Fokus heute liegt darauf Gemüse der Jahreszeit entsprechend richtig einzusetzen und dabei Regionalität, innovative Zubereitungsarten und die Umsetzbarkeit in den Mittelpunkt zu stellen.</p>	<p><b>KM Alexander Forbes jun.</b> im Präsidium des österreichischen Kochverbandes; Dipl.-Küchenmeister und hoher Einsatz für Jugend-Berufsmeisterschaften</p>	7 LE
<p>16.30-17.00 Uhr A411</p>	<p><b>ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG</b></p>	<p><b>Thomas M. Walkensteiner</b></p>	1 LE