

**Spezialkurs für Profis in Hotel-, Restaurant-, Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie**

## **Zusatzstoffe und Allergene – was Sie darüber wissen sollten**

### **Begegnen Sie Ängsten mit Fachwissen und Verantwortung**

Von Zusatzstoffen oder auch so genannten E-Nummern in Gerichten wird häufig behauptet, sie würden Allergien verursachen oder diese verstärken. Was stimmt nun wirklich? Wo entstehen echte Gesundheitsrisiken und wo sorgen unbedenkliche und technologisch notwendige Zusatzstoffe für mehr Genuss und Vielfalt im Angebot? An diesem Nachmittags-Fachkurs vermitteln wir Ihnen das nötige Wissen auf leicht verdauliche Art. Wir zeigen auf, wo Zusatzstoffe drin stecken, was sie bewirken und welche Unterschiede ein Profi kennen sollte.

### **Unser Kurs**

Um in die Welt der Zusatzstoffe zu gelangen, konzentrieren wir uns zuerst einmal auf die Convenience-Food-Produkte. Gemeinsam nehmen wir jegliche Formen der Konservierung unter die Lupe. Von Frischwaren über Tiefkühlprodukte und Trockenprodukte bis zu Halb- und Vollkonserven knacken wir jede Dose. Dabei vergleichen wir die Vor- und Nachteile der verschiedenen Konservierungsarten. Sie erfahren, welche Prozesse nach dem Haltbarmachen im Produkt vorgehen und wozu die Zusatzstoffe eingesetzt werden. Unsere Fachleute zeigen Ihnen die Zusammenhänge und gleichzeitig auch die Unterschiede zwischen Allergenen und Unverträglichkeiten auf.

**Dieser Halbtageskurs ist ein Muss für alle, die sich mit der Zubereitung von Lebensmitteln befassen und kritische Fragen von Gästen oder Fachleuten richtig beantworten möchten. Das Modul eignet sich für Mitarbeitende in Küchen aller Betriebskategorien. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).**

### **Referenten**

Forum Culinaire Team, unterstützt durch Dr. Susanne Nussbaumer, Kantonalens Laboratorium Bern

### **Programm**

Ab 13.30	Eintreffen, Erfrischung
14.00	Begrüssung und Kursbeginn
14.50	Konservierung und Zusatzstoffe
15.00	Pause mit Snack
15.20	Basiswissen Zusatzstoffe
16.10	Allergene und Unverträglichkeiten
17.00	Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 120.– pro Person (inkl. Kursdokumentation, reichhaltigem Imbiss und Getränke).

Zahlungsmodalitäten: Die Zahlung erfolgt gegen Rechnung bis 10 Tage vor Kursbeginn.

**Wenn wir die Vorbehalte unserer Gäste ernst nehmen wollen, müssen wir mehr wissen als sie.**

