

Kurs Nr. 15 | Sprossen, Fresh Cut

Datum	Dienstag, 29. August 2017
Kursort	Gastro-Star AG, Dällikon
Kursdauer	09.00 – ca. 16.30 Uhr
Kursinhalt	Herkunft, Sorten, Saison, Anbau, Verwendung, Ernährung, Qualität, Frische, Schäden und Mängel, Lagerung, Warenpflege, Degustation.
Zielgruppe	Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsberater)
Teilnehmer	12 bis max. 18
Kursleitung	Reto Brändle, Gastro-Star
Kosten	290.- für SWISSCOFEL-Mitglieder 340.- für Nicht-Mitglieder Im Preis inbegriffen: Kursunterlagen, Mittagessen, Pausenverpflegung
Anmeldung	Bis Dienstag, 15. August 2017 unter www.swisscofel.ch Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss werden 50 % der Kursgebühr verrechnet.
Kursausweis	Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.
