

## Kurs Nr. 8 | Sprossen, Fresh Cut

Datum	Dienstag, 21. August 2018
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, Waren-pflege, 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	Dominik Waser, Gastro-Star AG
Kosten	290.- für SWISSCOFEL-Mitglieder 340.- für Nicht-Mitglieder Im Preis inbegriffen: Kursunterlagen, Mittagessen, Pausen-verpflegung
Anmeldung	Bis Dienstag, 07. August 2018 unter <a href="http://www.swisscofel.ch">www.swisscofel.ch</a> Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss werden 50 % der Kursgebühr verrechnet.
Kursausweis	Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

---