
ZERTIFIKAT

LEHRINHALTE

LEHRINHALTE	LEHREINHEITEN
1. Theoretischer Hintergrund und Fachkunde	3
2. Basisprodukte und grundlegende Zubereitung	6
· Fleischalternativen	
· Milch und Käsealternativen	
· Eialternativen	
3. Praktische Anwendung und Spezialisierung	21
· Geschmacksträger, Aromastoffe, Bindemittel, Soßen, Suppen	
· Backen und Desserts	
· Menüerstellung und -adaptierung	
· Traditionelle Küche versus Weltküche	
· Trendanalyse und Zielgruppenanalyse	
Gesamt	30