



☆ Star d'Epices® ☆ Spicy Gewürz- und Sensorikkurs

mit Tina Hauser, zertifizierter Gewürzsommelière

Gewürz- und Sensorikkurs, öffentlich. 1x im Monat, jeweils am Samstag, 09.45 – 13 h.

Die aktuellen Termine finden Sie auf [stardepices.ch/kurse](https://www.stardepices.ch/kurse)

Anzahl der Teilnehmenden : max. 12 Personen
Dauer : 3 ¼ Std.
Kosten : CHF 119 /Person inkl. MwSt
Weitere Informationen : <https://www.gewuerzkurse.ch>

Inhalt: Erfrischende Begrüssung / Sensorik – Wie funktionieren meine Sinne? / Wie setzt sich eine Gewürzzubereitung zusammen / Gewürzwissen / Mischen einer Gewürzzubereitung / Degustation der Mischungen / Abschlussdrink.

Gewürzkurs-Elixir

Gewürzhandwerk und Gewürzwissen kompakt vermittelt.

Dauer : 2 Std.
Kosten : CHF 1140 // pauschal exkl. MwSt
Anzahl der Teilnehmenden : ab 12 Personen: + CHF 50/Person
Weitere Informationen : <https://www.gewuerzkurse.ch>

Inhalt: Erfrischende Begrüssung / Wie setzt sich eine Gewürzzubereitung zusammen / Gewürzwissen mittels ausgewählten Gewürzen / Mischen einer Gewürzzubereitung / Degustation der Mischungen und Ausklang.

Gewürz- und Sensorikkurs für Teams inkl. Teambildung ‚Spice up your team‘ mit Sandra Jauslin, Wirtschaftspsychologin und Tina Hauser, zertifizierte Gewürzsommelière

Dauer : 4 ½ Std.
Kosten : Auf Anfrage (gemäss Auftragsklärung)
Anzahl der Teilnehmenden : Auf Anfrage
Weitere Informationen : <https://www.gewuerzkurse.ch>

Inhalt und Mehrwert: Genuss, Erkenntnisse und Wissen fördern die autonome Problemlösungsfähigkeit Ihres Teams im Arbeitsalltag und entlastet Sie als Führungskraft. Massgeschneiderte Vorgehensweise gemäss Ihrer Zielvorstellung inkl. Vor- und Nachbearbeitung. Sie nehmen wichtige und konkrete Erkenntnisse Ihrer Zusammenarbeit für den Arbeitsalltag mit und können langfristig davon profitieren. Am Ende des Workshops haben Sie Lösungen für eine bessere Zusammenarbeit, fachliches Wissen über Sensorik und eine individuell auf das Team zugeschnittene Gewürzmischung.

Gewürz- und Sensorikkurs für Teams mit individuell ausgewähltem Thema des Teams, wie z.B. ‚Wir mischen unser eigenes BBQ-Gewürz‘.

Dauer : 3 ¼ Std.
Kosten : CHF 1500 / pauschal exkl. MwSt
Anzahl der Teilnehmenden : ab 12 Personen: + CHF 95/Person
Weitere Informationen : <https://www.gewuerzkurse.ch>

Inhalt: Erfrischende Begrüssung / Sensorik – Wie funktionieren meine Sinne? / Wie setzt sich eine Gewürzzubereitung zusammen / Gewürzwissen mittels ausgewählten Gewürzen / Mischen der Thema-Gewürzzubereitung / Degustation der Mischungen / Teilnahmezertifikat auf Wunsch, gestaltet vom Plakatdesigner Dafi Kühne.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen unter der folgenden Adresse entgegen:

Per E-mail: post@gewuerzkurse.ch

Per Telefon: +41 55 614 50 86

Appliq food AG [gewuerzkurse.ch](https://www.gewuerzkurse.ch)
Seegarten 2 [appliqfood.ch](https://www.appliqfood.ch)
CH-8874 Mühlehorn +41 55 614 50 86