

PROFI-KURSE 2007



Weiterbildung für
die GASTRONOMIE

FORUM-C[🍴]LINAIRE
Gerhard Volk KOCHSCHULE

Herzlich willkommen bei Glasclar.



Beratung - Verkauf - Schulung
innovativer Gastronomiegeräte

Unsere Leistungen

Nützliches für die Profiküche von Profis.

Unsere Philosophie

Aufgaben und Ziele im Umgang mit unseren Kunden: Das persönliche Interesse an Ihren Wünschen und Fragen, sowie Aufrichtigkeit, Ehrlichkeit und Agilität stehen bei uns im Vordergrund. Wir verbinden uns mit unseren Kunden, dadurch können wir auf die meisten Ihrer Wünsche und Bedürfnisse eingehen. Die professionelle Arbeit von Ihnen, erfordert eine professionelle Beratung von uns.

Unser Service

Telefonberatung, Schnell-Service, Verkauf, Austauschservice, 24 Stunden Service über unseren Onlineshop im Internet, Lieferungen zum Wunschtermin, Sonderanfertigungen (GlasClar Workstation). Kurz gesagt: Sie bestellen, wir organisieren. In Zusammenarbeit mit dem Forum Culinaire, unter der Leitung von Gerhard Volk, bieten wir unseren Kunden Profikurse an.

Von PROFI zu PROFI

bei uns im Forum Culinaire im ehemaligen Bureau Frontiere in Offenburg.

Unsere Profi-Kurse sind:

- INFORMATIV
- ABWECHSLUNGSREICH
- LEHRREICH
- LOCKER

Für die hohe Qualität dieser Leistungen sorgen, das fachliche Wissen ausgesuchter Topreferenten und das Unsere.

Die Kochschule

Farbenfroh, ausgestattet mit modernster Küchentechnik und ergonomischer Arbeitsweise, konnten wir mit unseren Partnern eine Küche einrichten, in der es Ihnen an nichts fehlt, und das Kochen und die Kurse zum reinen Vergnügen macht.

Angefangen vom Köche-Frühstück, über das Mittagessen, oder die kleine Pause bei einem perfekten Espresso, gebrüht mit einer Original "Faema E61".

Die Kurse sollen nicht nur Kurse sein. Sie sollen sich Wohlfühlen bei uns und mit Ihren Kollegen. Nicht zuletzt die Fachgespräche, die sie beim Lunch in Ruhe mit einem Ihrer Kollegen oder in der Gruppe führen, bringen Ihnen ein hohes Maß an Information bei uns im Forum Culinaire in Offenburg.



Die Boutique

In der Boutique haben Sie als Profi auf alle Artikel 10 % Nachlass. Nutzen Sie dieses faire Angebot und kaufen Sie zum Vorteilspreis.

Beratung und Tipps vom Profi inklusive!

Sie suchen ein schönes Geschenk? Lassen Sie sich einen Waren- oder Kurs Gutschein ausstellen, gestaltet nach Ihren Wünschen, wird er zum idealen Geschenk.

Die Boutique ist während der Kurse, sowie von Montag bis Freitag von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr für Sie geöffnet.

Das machen wir auch noch:

- Kochtraining und Sonderkurse - für Ihren Betrieb/ Personal

- **Schnellkühler/Schockfroster** von IRINOX – Probestellung/Verkauf
- **Gläserpoliermaschine** GLASCLAR GC1- Probestellung/ Verkauf
- **Hold -O- Mat** Niedertemperatur Gargerät – Probestellung/ Verkauf
- **PacoJet** – Schulung/ Verkauf
- Mieten Sie die Kochschule für Ihren eigenen Kochkurs Ihrer Gäste (Ihr Vorteil: Sie verlieren keinen Umsatz im laufenden Betrieb)

In diesem Sinne

Herzliche, kollegiale Grüße aus Offenburg!

*Maria Bruder &
Gerhard Volk*

PACOJET**Pacojet in der Praxis****125,- €****Montag, 29. Januar 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr**Rezepte – Technik - Anwendung**

Setzen Sie Ihren Pacojet wirklich effektiv ein? Oder wollen Sie Ihr Wissen mal wieder auffrischen.

Dieser Kurs ist geeignet für Einsteiger und Fortgeschrittene!

Kursleiter: Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Stoga Soft – Cuisine 2000**NEU! Rezeptverwaltung Einführungskurs****160,- €****Montag, 26. Februar 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

Cuisine 2000 ist die Top-Software für Rezept- & Menüverwaltung.

Der Hauptvorteil von Cuisine 2000 ist die automatische Berechnung der Rezept- & Menükosten, sowie eine detaillierte Nährwertangabe der Gerichte. Die Planung der Tagesmenüs wird mit dieser Software zum Spass ... Inventuren sind dank Cuisine 2000 schneller & effizienter erledigt.

Cuisine 2000 ist die Arbeitserleichterung für Küchenchefs, Hoteliers, Gastwirte, Spitäler, Hobbyköche ... im Grunde also für alle, die gerne und viel kochen.

Wenn Sie Ihren Laptop mitbringen, wird die Testversion gleich installiert, um sofort aktiv damit zu arbeiten.

Kursleiter: Herr Daniel Günthart

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

WHISKY Tasting/Seminar**NEU! Schottlands Malt Whiskies****129,-€**

mit Probe und Buffet

Montag, 05. März 2007 | Abends 18.30 – 23.00 Uhr

Ein Seminar der Spitzenklasse.

Die 6 klassischen schottischen Malts. Sie erhalten einen Einblick in die Geschichte, die Produktion und die Besonderheiten des schottischen Single Malt Whisky. Anhand von ausgesuchten Proben, ergänzt durch unterhaltsame Stories und Fakten, erfährt man viel Interessantes über das wohl bekannteste schottische Getränk.

Sigi Späth, einer der führenden Bar Tender und Whisky Spezialist, wird auch Sie begeistern.

Dazu bedienen wir Sie am reichhaltigen Buffet mit ausgesuchten und erlesenen Speisen.

Kursleiter: Sigi Späth (Club Hemingway Offenburg)

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Alle Preise verstehen sich zzgl. MWSt.

Pastete + Terrine

Pastete und Terrine in der Eigenproduktion 160,- €

Montag, 12. März 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Der Pasteten-, und Terrinenkurs für den Profi.

Spezialist Alfons Bächle von der **Firma Frischkost & Delikatessen-Service** in Willstätt wird den Kurs leiten. Im Kurs enthalten ist eine Terrinenform der Profiklasse. Lassen Sie sich in die Welt der Pasteten- und Terrinebäcker entführen.

Kursleiter: Alfons Bächle

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

BOIRON

Kombination Frucht mit Schokolade 135,- €

Montag, 19. März 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

- Schokomousse mit Früchten
- Schokoeis mit Früchten
- Ganache, Trüffelmasse, Pralinen mit Fruchtpurees, Fruchtgelees mit Schokolade ...
- Neue Rezeptideen von Desserts in Gläser
- Neue originelle Eiseiden (Sorbets/ Eiscreme ...)

Kursleiter: Christoph Lindpointner + Gregoire Charpentier

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Hold-O-Mat

Hold-o-Mat = Garen im Schongang 125,- €

Montag, 26. März 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Niedertemperaturgaren und neuzeitliches Kochen mit dem Hold-O-Mat. Praktische Beispiele für das Garen nach Schweizer Art, Übernacht-Garen, Fisch pochieren, Gross Piece, Medaillons etc. Cook & Hold, sowie qualitätsverbesserndes Warmhalten im Bankett-, Menü- und á la carte-Bereich. Ein Kurs für Hold-O-Mat Besitzer, und alle die es werden wollen.

Kursleiter: Fridolin Schilling + Daniel Haldimann

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

PACOJET

Pacojet in der Praxis 125,- €

Montag, 02. April 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Rezepte – Technik - Anwendung

Setzen Sie Ihren Pacojet wirklich effektiv ein? Oder wollen Sie Ihr Wissen mal wieder auffrischen.

Dieser Kurs ist geeignet für Einsteiger und Fortgeschrittene!

Kursleiter: Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Alle Preise verstehen sich zzgl. MWSt.

VALRHONA - Gastronomie

VALRHONA Schokoladenkurs - aktiv - (1)

175,- €

Dienstag, 17. April 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Frühling/Sommer Programm.

Spitzen-Chocolatier Jean-Pascal Brunière entführt Sie in die Welt der Schokolade. Desserts, Petit Four, Pralinen etc. für das Restaurant. An diesem Schokoladenkurs werden Sie aktiv mitarbeiten und viele Tipps, Tricks und Rezepte mit Schokolade dazulernen. Wer noch mehr wissen möchte, sollte den Folgetag gleich mitbuchen.

Nach dem Kurs erhalten Sie eine Schokoladenauswahl, um die neuen Rezepte in Ihrer Küche/ Patisserie gleich umsetzen zu können.

- Neue Geschmacksrichtungen und Texturen einbeziehen, um origineller zu sein.
- Die Prinzipien der Mischungen und Aufbauten beherrschen, um perfekte und regelmäßige Texturen zu erhalten.
- Die Rolle und die Auswirkungen der Zutaten bei der Ausarbeitung von Rezepten verstehen.

Kursleiter: Jean-Pascal Brunière und Jean Marc Feret

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

VALRHONA - Konditorei

VALRHONA Schokoladenkurs - aktiv - (2)

175,- €

Mittwoch, 18. April 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Frühling/Sommer Programm

Noch mehr Rezepte, Tipps und Tricks mit Chocolatier Jean-Pascal Brunière. Kuchen, Pralinen, etc. für die Konditorei. Die Teilnahme am Vortag ist NICHT Voraussetzung.

Nach dem Kurs erhalten Sie eine Schokoladenauswahl, um die neuen Rezepte in Ihrer Küche/ Patisserie/ Konditorei gleich umsetzen zu können.

- Die Grundsätze und die Techniken der Mischungen beherrschen, um die geeigneten Texturen zu erhalten.
- Die Rolle und die Auswirkungen der Texturen bei der Ausarbeitung und der Verkostung von Konditorwaren verstehen.
- Die Wichtigkeit der Auswahl der Zutaten und deren Verbindung mit der Schokolade verstehen.

Kursleiter: Jean Pascal Brunière und Jean Marc Feret

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke



AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®



Die Auswahl der SELTENSTEN
Kakaobohnen...
der Ursprung des AROMAS.



Die HERSTELLUNG NACH ALTER
TRADITION... die KUNST,
damit sich die AROMEN
RICHTIG ENTFALTEN KÖNNEN.



Produkte zur WEITERVERARBEITUNG
WERDEN VON DEN GRANDS CHEFS
FÜR DIE HERSTELLUNG IHRER KOMPOSITIONEN
VERWENDET.



L'ECOLE DU GRAND CHOCOLAT...
IM DIENSTE DER KREATIVITÄT
DER CHEFS PÂTISSIERS.



GRUPE ESPRIT LIBRE® - Photo: Gimko

VALRHONA, LE CHOCOLAT DES GRANDS CHEFS.

VALRHONA - 26600 TAIN-L'HERMITAGE - FRANCE
TEL. : +33(0)4 75 07 90 04 - FAX : +33(0)4 75 08 05 17

www.valrhona.com

THAI - Vietnam**NEU! Exotisch - frisch - leicht****160,- €****Montag, 23. April 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

Die Asien Spezialisten Alex & Angkana schöpfen wieder aus ihren Erfahrungsschatz an exotischen Gerichten. In diesem Kurs sind teils traditionelle Rezepte mit Schwerpunkt der Küchen Thailands, Vietnams, sowie Meeresfrüchte aus der modernen Hawaii Küche, gepaart mit einfach zu produzierenden kreativen Eigenkompositionen mit exotischen, aromatischen Zutaten. Finger & Partyfood, sommerliche Salate, Hauptgerichte und ein Dessert.

Es werden nur Lebensmittel verwendet welche auch bei uns erhältlich sind, dazu gibt es Erklärungen und Tipps zu den landesüblichen Zutaten und deren Verwendung.

Kursleiter: Alex + Angkana Neumayer

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Schnellkühlen + Schockfroster**Schnellkühlen + Schockfroster****79,- €****Montag, 30. April 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

Ob in der bürgerlichen Küche oder der Sternegastronomie, das Arbeiten mit höchster Frischequalität ist in einem modernen Betrieb nicht mehr wegzudenken.

Durch die zeitverschobene Produktion/"mice en place", zeigen wir Ihnen ganz neue Möglichkeiten in Ihrer Küche, deren Ergebnisse Sie verblüffen werden. Kreativität, Zeitersparnis und Kostensenkung werden auch Sie begeistern.

Kursleiter: Gerhard Volk/ Carsten Mayer

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

BAR + COCKTAIL**"Summerdrinks + Party"****99,- €****Montag, 07. Mai 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Besonderem. Zaubern Sie zusammen mit Barman Sigi Späth, tolle Drinks und Cocktails. Hier erhalten Sie viel wissenswerte Information, gute Ideen für jede Gelegenheit und sind immer eine Nasenlänge voraus.

Kursleiter: Sigi Späth (Barmann und Top-Tender)

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Alle Preise verstehen sich zzgl. MWSt.

PACOJET

Pacojet in der Praxis

125,- €

Montag, 14. Mai 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Rezepte – Technik - Anwendung

Setzen Sie Ihren Pacojet wirklich effektiv ein? Oder wollen Sie Ihr Wissen mal wieder auffrischen.

Dieser Kurs ist geeignet für Einsteiger und Fortgeschrittene!

Kursleiter: Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Profi FISCH

NEU! pffiffige Fischgerichte

145,- €

Montag, 21. Mai 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Pffiffige Fischgerichte bringen neuen Wind in Ihre á la carte- und Bankettküche. Fisch in verschiedenen Variationen. Im Vordergrund stehen gute Vorbereitung und die Realisation in Ihrem Restaurant.

Kursleiter: Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Schnellkühlen + Schockfroster

Schnellkühlen + Schockfroster

79,- €

Montag, 04. Juni 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Ob in der bürgerlichen Küche oder Sternegastronomie, das Arbeiten mit höchster Frischequalität ist in einem modernen Betrieb nicht mehr wegzudenken. Durch die zeitverschobene Produktion/"mice en place", zeigen wir Ihnen ganz neue Möglichkeiten in Ihrer Küche, deren Ereignisse Sie verblüffen werden. Kreativität, Zeitersparnis und Kostensenkung werden auch Sie begeistern.

Kursleiter: Gerhard Volk/ Carsten Mayer

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke



Fingerfood**NEU! Internationale und Japanische Fingerfood****150,- €****Montag, 11. Juni 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr**

Japanische Fingerfertigkeit nicht nur bei Sushi, Von Nigiri bis Maki Sushi, die besonderen Tricks und Kniffe die zu beachten sind in der Welt der Sushi. Lückenloses Qualitätsbewusstsein zur Herstellung perfekter Sushi. Kushi, der heiße und gebackene Snack am Bambusspieß mit seinen Soßen. Arbeiten mit Teriyaki- und Yakitorisauce, sowie Grillen auf der Teppanyaki-Grillplatte. Weitere Wellness-Snacks aus der leichten und internationalen Welt der Fingerfood. Arabische und Mediterrane Köstlichkeiten mit Ihren frischen Aromen und Kräutern. Auch hier darf der Einsatz von Espumas nicht fehlen.

*Kursleiter: Markus Haxter**Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke***iSi - Workshop****NEU! Espuma + Molekular-Cuisine****150,- €****Dienstag, 12. Juni 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr**

Espuma, leichte luftige Schäume, von herzhaft pikant bis süß und elegant!

Warme und kalte Espuma mit Einsatz von flüssigem Stickstoff – der Trend der Molekular-Cuisine. Das Blitz-Sorbet in Sekunden. Außerdem neue Techniken von Ferran Adria wie „Melonen - Kaviar - Perlen“ durch Strification und der Einsatz von unterschiedlichen Bindemitteln für warme und kalte Speisen mit „A-HA-Effekt“ sowie Emulsionen in der Küche der besonderen Art.

*Kursleiter: Markus Haxter + Rudolf Mayer**Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke***Warenkorb****Lehrlingskurs Warenkorb****75,- €****Montag, 18. Juni 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr**

Kochen wie bei der Gesellenprüfung! Kochen direkt aus dem Warenkorb. Bei diesem Kurs spüren wir versteckte Talente oder auch Schwachpunkte auf. Ein Kurs, der sich garantiert auszahlt.

*Kursleiter: H. Haseidl + Gerhard Volk**Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke*



iSi



Thermo X-Press

*Auf Knopfdruck bereit für Sahne,
Espuma und Saucen.*

1 Liter - Standgerät
Hält Ihre Füllung 8 Std. kalt
oder 3 Std. heiss.

Aktion, Info, Bestellung:

Tel: 0781/ 970 64 22

Fax: 0781/ 970 64 33

Web: www.glasclar.com



Stoga Soft – Cuisine 2000**NEU! Rezeptverwaltung Einführungskurs** 160,- €**Montag, 25. Juni 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

Cuisine 2000 ist die Top-Software für Rezept- & Menuverwaltung.

Der Hauptvorteil von Cuisine 2000 ist die automatische Berechnung der Rezept- & Menukosten, sowie eine detaillierte Nährwertangabe der Gerichte. Die Planung der Tagesmenüs wird mit dieser Software zum Spass ... Inventuren sind dank Cuisine 2000 schneller & effizienter erledigt.

Cuisine 2000 ist die Arbeiterleichterung für Küchenchefs, Hoteliers, Gastwirte, Spitäler, Hobbyköche ... im Grunde also für alle, die gerne und viel kochen.

Wenn Sie Ihren Laptop mitbringen, wird die Testversion gleich installiert, um sofort aktiv damit zu arbeiten.

Kursleiter: Daniel Günthart

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Schnellkühler + Schockfroster**Schnellkühlen + Schockfroster** 79,- €**Montag, 02. Juli 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

Ob in der bürgerlichen Küche oder der Sternegastronomie, das Arbeiten mit höchster Frischequalität ist in einem modernen Betrieb nicht mehr wegzudenken.

Durch die zeitverschobene Produktion/„mice en place“, zeigen wir Ihnen ganz neue Möglichkeiten in Ihrer Küche, deren Ergebnisse Sie verblüffen werden. Kreativität, Zeitersparnis und Kostensenkung werden auch Sie begeistern.

Kursleiter: Gerhard Volk/ Carsten Mayer

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

PACOJET**Pacojet in der Praxis** 125,- €**Montag, 09. Juli 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr**Rezepte – Technik - Anwendung**

Setzen Sie Ihren Pacojet wirklich effektiv ein? Oder wollen Sie Ihr Wissen mal wieder auffrischen.

Dieser Kurs ist geeignet für Einsteiger und Fortgeschrittene!

Kursleiter: Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

STOGA-SOFT

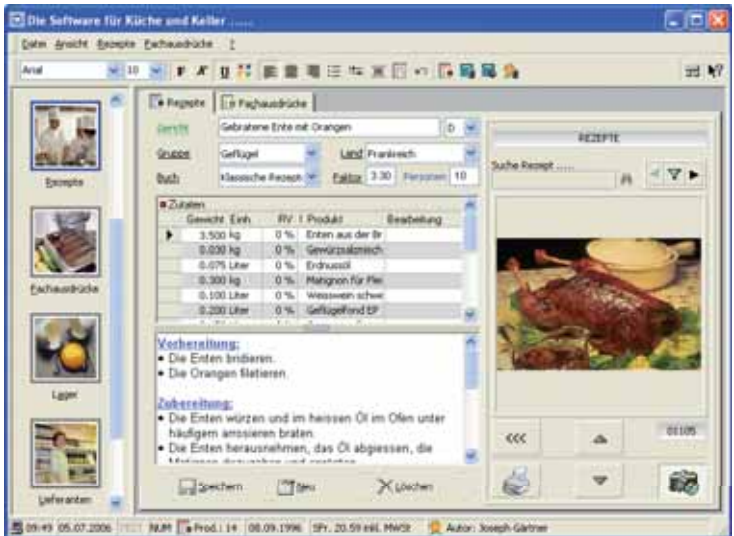
STOGA-Soft
Daniel Günthart
Bellevueweg 2
CH-8832 Wollerau

Cuisine 2000

Die Software für Küche und Keller

Cuisine 2000 ist die Top-Software für Rezept- & Menuverwaltung.
Der Hauptvorteil ist die automatische Berechnung der Rezept- & Menukosten,
sowie eine detaillierte Nährwertangabe der Gerichte.
Die Planung der Tagesmenüs wird mit dieser Software zum Spaß...

Cuisine 2000 ist die Arbeitserleichterung für Küchenchefs, Hoteliers, Gastwirte,
Spitäler, Hobbyköche...
im Grunde also für alle, die gerne und viel kochen.



Mit Cuisine 2000 können Sie sich auf den kreativen Teil Ihrer Arbeit konzentrieren!

Weitere Information finden Sie auf unserer Homepage www.cuisine2000.ch

Schnellkühlen + Schockfroster**Schnellkühlen + Schockfroster****79,- €****Montag, 10. September 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr**

Ob in der bürgerlichen Küche oder der Sternegastronomie, das Arbeiten mit höchster Frischequalität ist in einem modernen Betrieb nicht mehr wegzudenken.

Durch die zeitverschobene Produktion/„mice en place“, zeigen wir Ihnen ganz neue Möglichkeiten in Ihrer Küche, deren Ergebnisse Sie verblüffen werden. Kreativität, Zeitersparnis und Kostensenkung werden auch Sie begeistern.

Kursleiter: Gerhard Volk/ Carsten Mayer

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Stoga Soft – Cuisine 2000**NEU! Rezeptverwaltung Einführungskurs****160,- €****Montag, 17. September 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr**

Cuisine 2000 ist die Top-Software für Rezept- & Menuverwaltung. Der Hauptvorteil von Cuisine 2000 ist die automatische Berechnung der Rezept- & Menukosten, sowie eine detaillierte Nährwertangabe der Gerichte. Die Planung der Tagesmenüs wird mit dieser Software zum Spass... Inventuren sind dank Cuisine 2000 schneller & effizienter erledigt.

Cuisine 2000 ist die Arbeitserleichterung für Küchenchefs, Hoteliers, Gastwirte, Spitäler, Hobbyköche ... im Grunde also für alle, die gerne und viel kochen.

Wenn Sie Ihren Laptop mitbringen, wird die Testversion gleich installiert, um sofort aktiv damit zu arbeiten.

Kursleiter: Daniel Günthart

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

BOIRON**NEU! Dessertschmeicheleien und Bouchées für das Buffet****135,- €****Montag, 24. September 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr**

Ebenso internationale Rezepte, die in anderen Ländern sehr erfolgreich sind. Geleitet wird dieser Kurs von Christoph Lindpointner, Chef Pâtissier von Eckart Witzigmann im Hangar 7 in Salzburg. Er hat die edlen Fruchtpurees auch in Vorspeisen und Hauptgänge integriert. Auch neue Dessert-Variationen sind mit dabei. Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden Ihrer Kreativität ganz neue Impulse geben.

Kursleiter: Christoph Lindpointner + Gregoire Charpentier

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Alle Preise verstehen sich zzgl. MWSt.

PACOJET

Pacojet in der Praxis 125,- €

Montag, 01. Oktober 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Rezepte – Technik - Anwendung

Setzen Sie Ihren Pacojet wirklich effektiv ein? Oder wollen Sie Ihr Wissen mal wieder auffrischen.

Dieser Kurs ist geeignet für Einsteiger und Fortgeschrittene!

Kursleiter: Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

BAR + COCKTAIL

Winterdrinks + Festlichkeiten 99,- €

Montag, 08. Oktober 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Aperitif-Cocktail, Longdrinks und heiße Sachen für den Winter. Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Besonderem. Zaubern Sie zusammen mit Barman Sigi Späth, tolle Drinks und Cocktails. Hier erhalten Sie viel wertvolle Information, gute Ideen für jede Gelegenheit und sind immer eine Nasenlänge voraus.

Kursleiter: Sigi Späth (Barman + Top-Tender)

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

iSi - Workshop

NEU! Espuma + Molekular-Cuisine 150,- €

Dienstag, 09. Oktober 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Espuma, leichte luftige Schäume, von herzhaft pikant bis süß und elegant!

Warme und kalte Espuma mit Einsatz von flüssigem Stickstoff. Der Trend der Molekular-Cuisine - das Blitz-Sorbet in Sekunden. Außerdem neue Techniken von Ferran Adria wie „Melonen - Kaviar - Perlen“ durch Strification und der Einsatz von unterschiedlichen Bindemitteln für warme und kalte Speisen mit „A-HA-Effekt“ sowie Emulsionen in der Küche der besonderen Art.

Kursleiter: Markus Haxter + Rudolf Mayer

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Profi FISCH

NEU! pffiffige Fischgerichte 145,- €

Montag, 15. Oktober 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Pffiffige Fischgerichte bringen neuen Wind in Ihre á la Carte- und Bankettküche. Fisch in verschiedenen Variationen. Im Vordergrund stehen gute Vorbereitung und die Realisation in Ihrem Restaurant.

Kursleiter: Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

VALRHONA - Gastronomie**VALRHONA Schokoladenkurs - aktiv - (1) 175,- €****Dienstag, 23. Oktober 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr****Frühling/ Sommer Programm.**

Spitzen-Chocolatier Jean-Pascal Brunière entführt Sie in die Welt der Schokolade. Desserts, Petit Four, Pralinen etc. für das Restaurant. An diesem Schokoladenkurs werden Sie aktiv mitarbeiten und viele Tipps, Tricks und Rezepte mit Schokolade dazulernen. Wer noch mehr wissen möchte, sollte den Folgetag gleich mitbuchen.

Nach dem Kurs erhalten Sie eine Schokoladenauswahl, um die neuen Rezepte in Ihrer Küche/ Patisserie gleich umsetzen zu können.

- Neue Geschmacksrichtungen und Texturen einbeziehen, um origineller zu sein.
- Die Prinzipien der Mischungen und Aufbauten beherrschen, um perfekte und regelmäßige Texturen zu erhalten.
- Die Rolle und die Auswirkungen der Zutaten bei der Ausarbeitung von Rezepten verstehen.

Kursleiter: Jean-Pascal Brunière und Jean Marc Feret

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

VALRHONA - Konditorei**VALRHONA Schokoladenkurs - aktiv - (2) 175,- €****Mittwoch, 24. Oktober 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr****Frühling/ Sommer Programm**

Noch mehr Rezepte, Tipps und Tricks mit Chocolatier Jean-Pascal Brunière. Kuchen, Pralinen, etc. für die Konditorei. Die Teilnahme am Vortag ist NICHT Voraussetzung.

Nach dem Kurs erhalten Sie eine Schokoladenauswahl, um die neuen Rezepte in Ihrer Küche/ Patisserie/ Konditorei gleich umsetzen zu können.

- Die Grundsätze und die Techniken der Mischungen beherrschen, um die geeigneten Texturen zu erhalten.
- Die Rolle und die Auswirkungen der Texturen bei der Ausarbeitung und der Verkostung von Konditorwaren verstehen.

Die Wichtigkeit der Auswahl der Zutaten und deren Verbindung mit der Schokolade verstehen.

Kursleiter: Jean Pascal Brunière und Jean Marc Feret

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke



Frischkost & Delikatessen -Service GmbH

Qualität und Frische aus einer Hand für...

... Großverbraucher

... Gastronomie

... und Handel



Unsere Spezialität aus eigener Herstellung:
Feinste Terrinen und Pasteten, Suppen,
Badische Fischklößchen, Saucen, Fisch-Fond...



Krebs-Terrine

Erde-Terrine

Steinbutt-Terrine

Wilo-Pastete



Im Lossenfeld 15
77731 Willstätt-Sand

Telefon 07852-91980
Telefax 07852-7091

www.fri-del.de
info@fri-del.de

THAI - Vietnam

NEU! Exotisch - frisch - leicht**160,- €****Montag, 29. Oktober 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

Die Asien Spezialisten Alex & Angkana schöpfen wieder aus ihren Erfahrungsschatz an exotischen Gerichten. In diesem Kurs sind teils traditionelle Rezepte mit Schwerpunkt der Küchen Thailands, Vietnams, sowie Meeresfrüchte aus der modernen Hawaii Küche, gepaart mit einfach zu produzierenden kreativen Eigenkompositionen mit exotischen, aromatischen Zutaten. Finger & Partyfood, sommerliche Salate, Hauptgerichte und ein Dessert.

Es werden nur Lebensmittel verwendet welche auch bei uns erhältlich sind, dazu gibt es Erklärungen und Tipps zu den landesüblichen Zutaten und deren Verwendung.

Kursleiter: Alex + Angkana Neumayer

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

SWEET GOLD 1/ Bernd Siefert**NEU! SWEET GOLD 1****175,- €****Montag, 05. November 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

... so heisst der 1.Kurs und ist ein prämiertes Fachbuch von Bernd Siefert.

Sweet Gold 1 besteht aus Desserts (vom einfachen Dessert bis zur Sterneküche), neue Torten, vom Biskuit hin zur zeitgemäßen Dekoration und Zuckerschaustücke (hier als Demo).

Kursleiter: Konditorweltmeister u. Autor: Bernd Siefert

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

SWEET GOLD 2/ Bernd Siefert**NEU! SWEET GOLD 2****175,- €****Dienstag, 06. November 2007** | 9.00 – 16.00 Uhr

... ist der 2. Kurs ist das zweite Fachbuch von Bernd Siefert, das Ende des Jahres erscheinen wird.

Sweet Gold 2 besteht aus Eis (für Eiscafes vom Eisbecher, Eistorte und Restaurantdessert – natürlich auch mit Molekular-Küchenelementen).

Marzipanmodellieren von der Marzipanrose bis hin zur Saisonfigur und Pralinenkreationen (vom Confiserieklassiker Champagnertrüffel bis zur abgedrehten Restaurantpraline z.B. Tomatentrüffel mit Speckkrokant)

Kursleiter: Konditorweltmeister u. Autor: Bernd Siefert

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Alle Preise verstehen sich zzgl. MWSt.

WHISKY Tasting/Seminar

NEU! Schottlands Malt Whiskies 129,- €
mit Probe und Buffet

Montag, 12. November 2007 | Abends 18.30 – 23.00 Uhr

Ein Seminar der Spitzenklasse.

Die 6 klassischen schottischen Malts. Sie erhalten einen Einblick in die Geschichte, die Produktion und die Besonderheiten des schottischen Single Malt Whisky. Anhand von ausgesuchten Proben, ergänzt durch unterhaltsame Stories und Fakten, erfährt man viel Interessantes über das wohl bekannteste schottische Getränk.

Sigi Späth, einer der führenden Bar Tender und Whisky Spezialist wird auch Sie begeistern.

Dazu bedienen wir Sie am reichhaltigen Buffet mit ausgesuchten und erlesenen Speisen.

Kursleiter: Sigi Späth (Club Hemingway Offenburg)

Veranstaltungsort: Kochschule No.1 Offenburg

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

PACOJET

Pacojet in der Praxis 125,- €

Montag, 19. November 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Rezepte – Technik - Anwendung

Setzen Sie Ihren Pacojet wirklich effektiv ein? Oder wollen Sie Ihr Wissen mal wieder auffrischen.

Dieser Kurs ist geeignet für Einsteiger und Fortgeschrittene!

Kursleiter: Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Schnellkühlen + Schockfroster

Schnellkühlen + Schockfroster 79,- €

Montag, 26. November 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr

Ob in der bürgerlichen Küche oder der Sternegastronomie, das Arbeiten mit höchster Frischequalität ist in einem modernen Betrieb nicht mehr wegzudenken.

Durch die zeitverschobene Produktion/"mice en place", zeigen wir Ihnen ganz neue Möglichkeiten in Ihrer Küche, deren Ergebnisse Sie verblüffen werden. Kreativität, Zeitersparnis und Kostensenkung werden auch Sie begeistern.

Kursleiter: Gerhard Volk/ Carsten Mayer

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Warenkorb**Lehrlingskurs Warenkorb****75,- €****Montag, 03. Dezember 2007 | 9.00 – 16.00 Uhr**

Kochen wie bei der Gesellenprüfung! Kochen direkt aus dem Warenkorb. Bei diesem Kurs spüren wir versteckte Talente oder auch Schwachpunkte auf. Ein Kurs, der sich garantiert auszahlt.

Kursleiter: H. Haseidl + Gerhard Volk

Leistungen: inkl. Kursunterlagen, Speisen und Getränke

Die Referenten



Gerhard Volk

leitet zusammen mit seiner Lebensgefährtin Maria Bruder das Forum-Culinaire und die Kochschulen No.1 in Offenburg und Karlsruhe.

Gut gelaunt und humorvoll sorgt er für die Begeisterung der Gäste.

Kochen ist für ihn eine Leidenschaft und man kann sagen, er lebt seinen Beruf. Sein Motto immer 100 % und wenn möglich noch ein wenig mehr!

Gekocht hat Herr Volk nach seiner Ausbildung im Schwarzwald schon in vielen Sternenhäusern. Ein langer Aufenthalt in der Schweiz hat ihn weiter geprägt. Tätig in der Beratung und Rezeptentwicklung in der Tofurei von Frutigen im Berner Oberland und ständige Weiterbildung, machten ihn zu dem, was er heute ist. Seine Kompetenz in verschiedenen Kochtechniken wird von seinen Kollegen mit oder ohne Stern hoch geschätzt.

GASTRO WORK - AND FUNWEAR



Kochbekleidung

Schuhe

Latz- und Bistroschürzen

Corporate Fashion

Messer

KUCHBEKLE
SCHUHE
LATZ- UND B
CORPORATE
MESSER

Schlemmer Atlas

„Top 50 Koch 2007“

-offizieller Ausstatter-

Bismarckstrasse 11 · 73262 Reichenbach/Fils

Fon 0 71 53.94 58 50

www.chefcollection.de

www.4chefs.de

Fax 0 71 53.94 58 55

www.chefcollection.com

info@chefcollection.de



Angkana und Alex Neumeyer

Sind unsere Profis rund um die Küchenkultur Thailands und Vietnams.

Angkana, die sympathische Thailänderin, begeistert unsere Kunden immer wieder durch ihre Fingerfertigkeit und Ausstrahlung. Ihr Mann Alex unterstützt seine Frau perfekt bei den Kursen. Seine Kursbereiche spiegeln sich in der Cross-Over-Küche und um die Hawaii-Küche wider. Beide haben schon etliche Auszeichnungen in Silber und Gold bei internationalen Kochwettbewerben gewonnen.



Alfons Bächle

2-Sterne-Koch und einer der Wegbereiter der gehobenen

Kochkunst im Badischen. Heute führt Herr Bächle, zusammen mit seinem Partner Herr Geiser, das erfolgreiche Unternehmen Frischkost & Delikatessen-Service in Willstätt. Das Unternehmen handelt nicht nur mit edelsten Lebensmitteln, sondern hat eine eigene Manufaktur für feinste hausgemachte Produkte. Die besten Häuser der Gastronomie zählen zu deren Kunden.



Jean-Pascal Brunière

Ein echter Chocolatier von der Firma Valrhona in Frankreich. Jean-Pascal Brunière zeigt in seinen Kursen die Geheimnisse der grossen Schokoladenkunst. Herr Brunière durchlief die hohe Schule des Frédéric Bau in Frankreich. Ein echter Schokoladen-Profi, das bestätigen auch immer wieder unsere Kollegen aus der Top-Gastronomie.



Bernd Siefert

Der Weltmeister der Konditoren, Buchautor und ein Top-Fachreferent. Bernd Siefert, weltweit als Kursleiter tätig und selbstständig mit seinem Weltmeister Cafe in Michelstadt im Odenwald. Herr Siefert besitzt weltweit sehr großes Ansehen. Sein Buch „Sweet Gold“ wurde mit der begehrten Goldmedaille ausgezeichnet.

Markus Haxter

Espumas-Spezialist ein echter professioneller Schaumschläger. Herr Haxter ist der Mann bei der Firma iSi. Espumas, Traumschäume wie auch immer - Markus beantwortet Ihre Fragen. Hauptberuflich Selbstständig mit Cuisine Concept.

Sigi Späth

Der Bar- & Cocktailmann... Sigi Späth, Barman und Buchautor der Spitzenklasse. Sigi Späth mixte und schüttelte seine Cocktail's schon rund um den Erdball. Bücher und Eintrag im Guinnessbuch der Rekorde. Bis heute unermüdlich im PASADOBLE / Hemingway in Offenburg.



Heinrich Haseidl

Verantwortlich für den Einkauf, Kursvorbereitung und vieles mehr, hält er dem Chef den Rücken frei.

Kein kleines Aufgabenfeld und eine große Verantwortung, der er sich aber gerne stellt. Cool, locker, leger und fachlich kompetent, zeigt sich Heiner bei unseren Gästen und Kurs Teilnehmern.

Wie auch der Chef, kommt er aus einer traditionsreichen Gastronomenfamilie. Übrigens: Senior Haseidl war einer der Lehrmeister von Gerhard Volk.

Urs Regli

Der Olympiasieger und Weltmeister. Eidgenössisch diplomierter Küchenchef. Selbstständig mit eigener Profi Kochschule in Kempten. Der Spezialist für Butterfiguren, Gemüseschnitzen, Dessert-Variationen und vieles mehr. Herr Regli ist 4-facher Patisserie-Olympiasieger und unzähliger Sieger von Kochkunstwettbewerben.



Christoph Lindpointner

ist ehemaliger Chef Pâtissier von Dieter Müller und vielen anderen Kochgrößen. Er ist unser Spezialist für Desserts und Garnituren. Seine Kurse in Zusammenarbeit mit der Firma BOIRON begeistern unsere Kunden immer wieder.

Hauptberuflich tätig im Hangar 7 in Salzburg, Chefpâtissier von E. Witzigmann.



Fridolin Schilling

Modernes Garen und Systemtechnik, das ist das Fachgebiet von Fridolin Schilling.

Eidgenössisch diplomierter Küchenchef, ein Top-Referent aus unserem Nachbarland Schweiz. Hauptberuflich bei HUGENTOBLER in der Schweiz tätig.



Daniel Haldimann

Der Entwickler bei der Firma Hugentobler, Eidgenössisch diplomierter Küchenchef und Mitentwickler des Hold-O-Mat.

Ein absolut liebenswerter Mensch und - sorry so nebenbei - er macht die weltbesten Rühreier im Hold-O-Maten.

Carsten Mayer

leitet bei uns nicht nur die Kochkurse der Kochschule No.1 in Karlsruhe, sondern auch diverse Profi-Seminare im Forum-Culinaire. Herr Mayer ist gelernter Metzger und Koch mit Erfahrungen im In- und Ausland und absolvierte den Hotelbetriebswirt in der Hotelfachschule Heidelberg. Wenn Herr Mayer nicht für uns tätig ist, bekocht und führt er das Traditions-Gasthaus „Zum Engel“ in Neulingen-Göbrichen, in dem traditionelle, gut bürgerliche Küche und gehobene Gerichte serviert werden.



Multifunktions-Boxen

Lock & Lock Multifunktions-Boxen sind die Alleskönner in der Aufbewahrung, denn der Deckel hat es in sich. Ein speziell entwickelter Silikonring verschließt die Boxen hermetisch. Sie sind luft- und wasserdicht. Flüssigkeiten können problemlos transportiert werden. Für das Erwärmen in der Mikrowelle (bis +120°C) sind sie ebenso geeignet wie für das Einfrieren in der Tiefkühltruhe (bis -20°C).

Lock & Lock Boxen sind universell einsetzbar und schaffen überall Ordnung und Platz. Sie sind erhältlich in über 60 verschiedenen Ausführungen.

Aktion, Info, Bestellung:

Tel: 0781/ 970 64 22

Fax: 0781/ 970 64 33

Web: www.glasclar.com

isi[®]



boligo[®]

Genuss bewegt

Die boligo-Bestenliste

Das gastronomische Top-Ranking mit
Deutschlands besten Köchen

- 1000 Gourmet-Restaurants zwischen Sylt und den Alpen
- alle Auf- und Absteiger auf einen Blick
- alle Top-Adressen einer Stadt mit einem Klick
- komfortable Suchfunktionen nach Küchenchefs und Spitzen-Köchen

www.boligo.de

52

Geschmacks- richtungen:

Ein ganzes Jahr mit vielen Ideen

Kreieren Sie jede Woche eine neue Idee aus unserem Boiron Sortiment:

Eine große Auswahl von Fruchtpürees, die einen unvergleichbaren Geschmack und eine unwiderstehliche Farbe haben.

Feine Fruchtsaucen, gebrauchsfertig mit idealer Konsistenz.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit Kreationen aus unserem neuen **Bitterorangenpüree** von Vergers Boiron.



Fotos: Y. Bagros



Boiron Frères SA
1, rue des Glacières -
94538 Rungis Cedex - Frankreich

Tel: 33 1 45 60 73 32
Fax: 33 1 46 86 52 72
e-mail: cexport@boironfreres.com

www.boironfreres.com

ANGEBOT**ANGEBOT – IRINOX**

1 x	Schnellkühler & Schockfroster HCM 51.20 (Standardausführung)	6.399,- €
1 x	Testgerät mit Einweisung(2 Wo.)	210,-€
1 x	Profi-Schulung in 2007 (2 Pers.) im Forum-Culinaire in Offenburg	158,-€

anstatt 6.767,-€**5.600,- €**

1 Jahr Garantie, Lieferung per Spedition frei Haus, Zahlbar innerhalb 10 Tage ohne Abzug. (gültig bis 31.12.2007, Preisänderungen ab Werk vorbehalten). Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Firma GlasClar.

Bestellung

Rechnung-, und Lieferanschrift

.....

.....

.....

Tel./ Rückfragen

Schulung am **2007**

.....

Datum/ Unterschrift/ Stempel

Bestell - FAX: 0781/ 970 64 33**Besten Dank für Ihren Auftrag !****GlasClar Handelsvertretung Maria Bruder**

Hauptstrasse 1 b, D-77652 Offenburg

Tel: 0781/ 970 64 22 Fax: 0781/ 970 64 33

www.glasclar.de, E-Mail: info@glasclar.de



ANGEBOT**ANGEBOT – PACOJET**

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 1 x | PACOJET - Gerät | 2.950,- € |
| | inkl. 10 Becher mit Deckel
und Zubehör komplett | |
| 1 x | Profi-Schulung in 2007 (1 Pers.) | 125,-€ |
| | im Forum-Culinaire in Offenburg | |
| | anstatt 3.075,-€ | |

2.690,- €

1 Jahr Garantie, Lieferung per Spedition frei Haus, Zahlbar innerhalb 8 Tage ohne Abzug. (gültig bis 31.12.2007, Preisänderungen ab Werk vorbehalten) Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Firma GlasClar.

Bestellung

Rechnung-, und Lieferanschrift

.....

.....

.....

Tel./ Rückfragen

Schulung am **2007**

.....

Datum/ Unterschrift/ Stempel

Bestell - FAX: 0781/ 970 64 33**Besten Dank für Ihren Auftrag !****GlasClar Handelsvertretung Maria Bruder**

Hauptstrasse 1 b, D-77652 Offenburg

Tel: 0781/ 970 64 22 Fax: 0781/ 970 64 33

www.glasclar.de, E-Mail: info@glasclar.de

ANGEBOT**ANGEBOT – Hold-O-Mat**

1 x	Hold-O-Mat mit KTM	2.760,- €
	mit Kerntemperaturfühler	
1 x	Profi-Schulung Hold-O-Mat 2007	125,-€
	(1 Pers.) im Forum-Culinaire in Offenburg	

anstatt ~~2.885,-€~~

2.450,- €

1 Jahr Garantie, Lieferung per Spedition frei Haus, Zahlbar innerhalb 8 Tage ohne Abzug. (gültig bis 31.12.2007, Preisänderungen ab Werk vorbehalten) Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Firma GlasClar.

Bestellung

Rechnung-, und Lieferanschrift

.....

.....

.....

Tel./ Rückfragen

Schulung am **2007**

.....

Datum/ Unterschrift/ Stempel

Bestell - FAX: 0781/ 970 64 33

Besten Dank für Ihren Auftrag !

GlasClar Handelsvertretung Maria Bruder

Hauptstrasse 1 b, D-77652 Offenburg

Tel: 0781/ 970 64 22 Fax: 0781/ 970 64 33

www.glasclar.de, E-Mail: info@glasclar.de



ANGEBOT**ANGEBOT – Gläserpoliermaschine**

- | | |
|--|----------------|
| 1 x GlasClar Gläserpoliermaschine | 1.890,- |
| inkl. 10 Becher mit Deckel
und Zubehör komplett | € |
| 1 x Bar- & Cocktailkurs 2007 (2 Pers.) | 198,-€ |
| Profi-Kurs im Forum-Culinaire in Offenburg | |
| anstatt 2.088,-€ | |

1.890,- €

1 Jahr Garantie, Lieferung per Spedition frei Haus, Zahlbar innerhalb 8 Tage ohne Abzug. (gültig bis 31.12.2007, Preisänderungen ab Werk vorbehalten) Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Firma GlasClar.

Bestellung

Rechnung-, und Lieferanschrift

.....

.....

.....

Tel./ Rückfragen

Schulung am **2007**

.....

Datum/ Unterschrift/ Stempel

Bestell - FAX: 0781/ 970 64 33**Besten Dank für Ihren Auftrag !****GlasClar Handelsvertretung Maria Bruder**

Hauptstrasse 1 b, D-77652 Offenburg

Tel: 0781/ 970 64 22 Fax: 0781/ 970 64 33

www.glasclar.de, E-Mail: info@glasclar.de

Anmeldeformular

Name

Vorname

Strasse

PLZ, Ort

Telefon (Bitte geben Sie für Rückfragen eine Telefonnummer an,
unter der Sie tagsüber erreichbar sind.)

E-mail

Kursname + Kursdatum

Datum/ Unterschrift (Stempel)

Fax 0781/ 970 64 33

E-Mail info@glasclar.com

per Post: Hauptstraße 1 b, D-77652 Offenburg

Teilnahmebedingungen

Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen, sei es per Post, per Fax oder Email. Die Bezahlung der Kursgebühr erfolgt in Bar am Veranstaltungstag.

Kartenzahlung ist nicht möglich.

Änderungen/Absagen/Stornierungen:

Wenn Sie nicht kommen können, kann selbstverständlich eine Ersatzperson teilnehmen. Bei einer Absage/ Stornierung, die nicht mindestens 7 Tage vor Kursbeginn erfolgt, wird eine Gebühr

von 50% der Kurskosten fällig. Bei nicht Erscheinen ohne Absage wird die volle Kursgebühr fällig. Unsere AGBs sowie weitere Infos finden Sie unter: www.forum-culinaire.de

Mit der Unterschrift erkenne ich diese Teilnahmebedingungen an. Die Anmeldung wird erst verbindlich durch die Rücksendung der unterschriebenen Anmeldung.

RONIC

Die neue und vielseitige Küchenmaschine



Original 50 Profi – Allround

Entsafteraufsatz



Optional erhältlich

Sie ersetzt bis zu 9 Küchengeräte:

- **KNETHAKEN**
Brot - Hefe - Mürbteig
- **GEMÜSESCHNEIDER**
Salate - Zwiebeln - Petersilie
- Meerrettich
- **SUPPENTOPF**
Rohkostsuppen - Soßen
- **NUSSMÜHLE**
Nüsse - Schokolade - Käse
- **ZITRUSPRESSE**
- **FLEISCHWOLF**
Tartar - Hackfleisch
- **RÜHRGERÄT**
Sahne - Biskuit - Eischnee
- Mayonaise
- **EISMASCHINE**
Vollfruchteis - Sorbet
- **ENTSAFTER**
Obst- und Gemüsesäfte

Beratung und Verkauf

Forum Culinaire

Hauptstrasse 1b

D-77652 Offenburg

Fon +49.(0)781.9706468

Fax +49.(0)781.9706433

Mail info@forum-culinaire.de

Web www.forum-culinaire.de

Vertrieb und Service

Ronic-Elektrogeräte GmbH

Zollstrasse 1

D-78239 Rielasingen

Fon +49.(0)7731.27285

Fax +49.(0)7731.28807

Mail info@ronic-deutschland.de

Web www.ronic-deutschland.de

RONIC – Küchenmaschinen vom Bodensee

Gutschein

Für einen lieben Menschen ...

Mitarbeiter, Kollegen ... dem Sie ein Dankeschön oder eine kleine Freude machen wollen. Einfach ausfüllen, per Fax oder Post abschicken, und der Gutschein wird zusammen mit der Rechnung direkt zu Ihnen abgeschickt.

Fax 0781/ 970 64 33

E-Mail info@glasclar.com

per Post: Hauptstraße 1 b, D-77652 Offenburg

GUTSCHEIN - Bestellformular

Die Rechnung geht an:

FIRMA:

Vorname, Nachname:

Strasse:

PLZ, Ort:

Telefon: *(Bitte geben Sie für Rückfragen eine Telefonnummer an, unter der Sie tagsüber erreichbar sind.)*

E-mail:

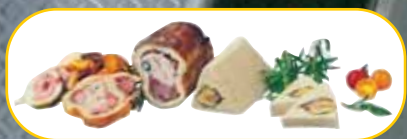
Der Gutschein ist für

Name:

Anschrift:

Kurs oder Geldbetrag:

Datum/ Unterschrift (Stempel)



**Qualität macht
den Unterschied**



KRONEN KÜCHENGERÄTE GmbH
Telefon 49 (0) 78 54/96 60-0
www.kronen-kuechengeraeete.de

5cl

GETRÄNKECATERING

Whiskey-Seminare
Barschule-Cocktail-Warenkunde

Stettiner Str. 8
77746 Schutterwald
fon 07 81 - 5 67 46
fax 07 81 - 6 78 91
mobil 01 60 - 7 83 98 18
email info@5cl.de
sigi_spaeth@t-online.de



www.5cl.de

Whiskey-Seminare Barschule-Cocktail-Warenkunde



Als mehrfacher internationaler Meister im Barmixen vermittele ich Ihnen wichtige Kenntnisse zur Herstellung, guter und hochwertiger Cocktails oder alles Wissenswerte über Whiskey und deren Herstellung. Dank meiner langjährigen Berufserfahrung und dem großen Interesse daran, gibt es viele Tipps und Tricks, die ich Ihnen gerne in einem meiner Seminare mitgeben möchte.

Selbstverständlich komme ich samt meinem Equipment auch gerne auf Ihre Veranstaltung und verwöhne Sie und Ihre Gäste mit Cocktails und anderen leckeren Drinks.

Ihr

Sigi Späth

Plagen Dich
die Kater
in Rudeln-



dann lass
Freyersbacher
sprudeln.



Freyersbacher

... UND BADEN SPRUDELN!

AGBs Forum-Culinaire

1. Allgemein

Das Forum-Culinaire Gerhard Volk bietet Kochkurse und Events für alle Interessentengruppen an. Hierbei dreht sich alles rund um das Thema Kochen, Lernen, Erleben und Genießen. Unter Anleitung von Gerhard Volk, gelernter Koch, oder Gastköchen aus der Gastronomie werden verschiedenste Themenkurse angeboten und durchgeführt. Dauer und Teilnehmerzahlen der einzelnen Veranstaltungen können variieren. Die Teilnehmerzahl in den Kochkursen liegt meistens zwischen 10 und 15 Personen. Bei Events können bis zu 40 Personen teilnehmen.

2. Anmeldung

Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen, sei es per Post, per Fax oder Email. Die Anmeldeformulare können telefonisch unter Tel. 0781/ 970 64 68 angefordert werden oder im Internet auf der Homepage www.forum-culinaire.de unter Punkt „Anmeldeformular“ ausgedruckt werden. Die Anmeldung wird erst verbindlich durch die Rücksendung der unterschriebenen Anmeldung.

3. Gutscheine

Gutscheine können telefonisch, schriftlich per Fax oder E-Mail angefordert werden. Bezahlung der Gutscheine erfolgt in Bar oder innerhalb 10 Kalendertagen nach Ausstellung/Rechnungsstellung.

4. Teilnahmegebühren

Die Teilnahmegebühren und Leistungen für die jeweiligen Kurse entnehmen Sie bitte dem Programmangebot. Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

5. Zahlung

Aus verwaltungstechnischen Gründen erfolgt die Bezahlung der Kursgebühr in Bar am Veranstaltungstag. Eine Zahlung mit Karte ist nicht möglich.

6. Änderungen/Absagen/Stornierungen

Wenn Sie nicht kommen können, kann selbstverständlich eine Ersatzperson teilnehmen. Bei einer Absage/ Stornierung, die nicht mindestens 7 Tage vor Kursbeginn erfolgt, wird eine Gebühr von 50% der Kurskosten fällig. Bei nicht Erscheinen ohne Absage wird die volle Kursgebühr fällig. Das Forum-Culinaire behält sich vor, einen Kurs wegen zu geringer Teilnehmerzahl bis 4 Tage vor Kursbeginn zu stornieren.

7. Haftung

Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigten Einrichtungen und Gegenstände von Forum-Culinaire. Der/die Teilnehmer/in haftet für Schäden und Unfälle, welche direkt durch sie/ihn anderen Teilnehmern gegenüber entstanden sind. Haftung gegenüber Teilnehmern für Unfälle, Verluste und Beschädigungen von Gegenständen übernimmt das Forum-Culinaire nicht.



Anmeldungen / Fragen / Kontakt:

GlasClar

Hauptstraße 1b | 77652 Offenburg

Tel. +49(0)781/9706422

Fax +49(0)781/9706433

www.glasclar.com

Veranstaltungsort:

Forum Culinaire

Hauptstraße 1b | 77652 Offenburg

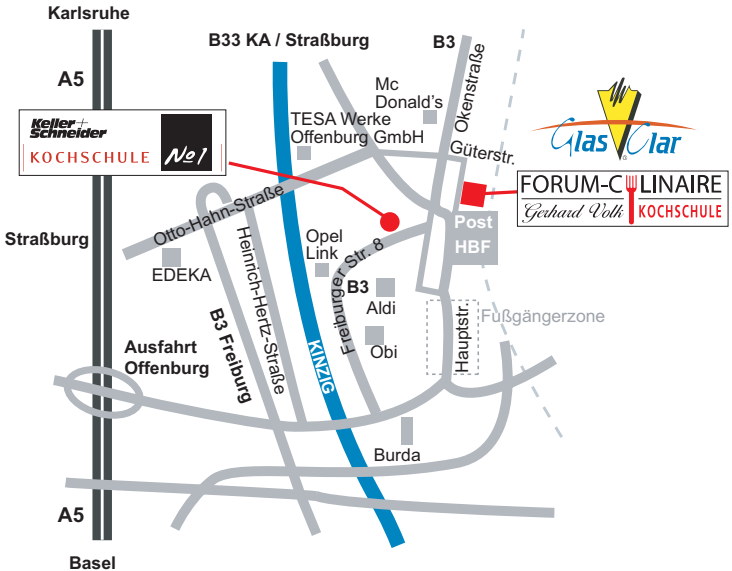
Tel. +49(0)781/9706468

Fax +49(0)781/9706433

www.forum-culinaire.de

Mit der Bitte um rechtzeitige Anmeldung!

So finden Sie uns



Das Leben schmeckt schön.



Die suchen eine anspruchsvolle Kaffeemaschine? Wie wäre es mit der neuen WMF 1000.

