

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 53 (1982)
Heft: 8

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

VSA-Fortbildungskurs Küche

Eiweiss

Ein wichtiger Ernährungsbestandteil der Heimküche

In der Gasversorgung Zürich (Nähe Hauptbahnhof), Bahnhofquai 5, in Vortragssaal und Kursküche.

- Kurs A** Für kleine und mittlere Heime wie für angelerntes Küchenpersonal:
21. und 28. September 1982
- Kurs B** Für grössere Heime mit Küchenchefs, für gelernte Köchinnen und Köche, sowie Hausbeamtinnen und Heimleiter: **22. und 29. September 1982**
- Kursleitung** D. Buck-Krapf, Wetzikon, unter Mitwirkung der Erfa-Gruppe Altersheimköche Zürich
- Kurskosten** Inbegriffen Kursunterlagen und Verpflegung Fr. 200.-
Für Teilnehmer aus VSA-Heimen Fr. 150.-
(Bei persönlicher VSA-Mitgliedschaft 10 % Ermässigung)
- Anmeldeschluss** 10. September 1982

Programm

	Kurs A		Kurs B	
	Dienstag, 21. September 1982		Mittwoch, 22. September 1982	
	10.00 Uhr Kurseröffnung		10.00 Uhr Kurseröffnung	
10.10	«Eiweiss» Ein wichtiger Ernährungsbestandteil	D. Buck	«Eiweiss» Ein wichtiger Ernährungsbestandteil	D. Buck
10.30	Geflügel, Wild, Fische frisch, gefroren, filieren, Warenkunde, Tips, Rezepte	R. Bachmann R. Dobler	Geflügel, Wild, Fische frisch, gefroren, filieren, Warenkunde, Tips, Rezepte	R. Bachmann R. Dobler
13.00	Degustationsessen		Degustationsessen	
14.30	Backen Spezialbrote, Zöpfe, Kleinbrote, Gebäck – wie können wir auf einfache Art selber backen – was ist im Kleinbetrieb möglich – praktische Demonstration – Degustation/Ausstellung	H. Bachmann	Backen Ausstellung und Rezepte Degustation ohne praktischer Teil 15.30 Uhr Die Betriebsleiterin Vortrag von J. Kräutli 16.30 Uhr Podiumsgespräch über Möglichkeiten der Zusammenarbeit 17.00 Uhr Schluss	J. von Flüe
17.00	Schluss			
	Dienstag, 28. September 1982		Mittwoch, 29. September 1982	
10.00	Kurseröffnung		10.00 Uhr Kurseröffnung	
10.10	Soya – Ideale Nahrung ohne Fleisch – Geschichte, Herstellung – Anwendung der Soyaprodukte – Küchenchefs erzählen – Dias aus Amerika/Schweiz	M. Karlen I. Tamborini	Soya – Ideale Nahrung ohne Fleisch – Geschichte, Herstellung – Anwendung der Soyaprodukte – Küchenchefs erzählen – Dias aus Amerika/Schweiz	M. Karlen I. Tamborini
13.00	Mittagessen (warmes und kaltes Buffet Schlaraffenland)		Mittagessen (warmes und kaltes Buffet Schlaraffenland)	
14.30	Die Chance der kleineren Heime – Menugestaltung – Das Essen und die Familie – Pensionäre und die Küche – Erfahrungen eines Kleinheimes	M. Biedermann	Der Küchenchef im Heim Pflichten und Rechte Das Heim als Ausbildungsstätte anschliessend Diskussion	D. Buck U. Keller
16.45	Kurszusammenfassung		Kurszusammenfassung	
17.00	Schluss des Kurses		Schluss des Kurses	

Anmeldung Bis spätestens 10. September 1982 an das Sekretariat VSA, Seegartenstrasse 2, 8008 Zürich,
(VSA-Kochkurs 82) Tel. 01 252 49 48

Name, Vorname _____
Name und Adresse
des Heims _____

Unterschrift, _____
Datum _____

Anmeldung für Kurs A VSA-Mitgliedschaft des Heims
Kurs B Persönl. Mitgliedschaft