



Bild 1

## Kurzlehrgang: Signature Dishes mit Thomas Bissegger

Freizeit & Hobby  
Kurse mit nur 1 Kurstag / 1 Lektion  
Kurse mit nur 1-2 Kurstag / Lektion

### Adresse

EHL Hotelfachschule Passugg  
Hauptstrasse 12  
7062 Passugg

### Kontakt

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality  
Hauptstrasse 12  
7062 Passugg

info@ssth.ch  
+41 81 255 11 11



Bild 2

### Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

### Datum

6.6.2023 | 13:00 bis 20:00 Uhr

### Kurzbeschreibung

TeilnehmerInnen erfahren vom Sternekoch Thomas Bissegger, was ein Signature Dish ausmacht und wie man ein solches kreieren kann.

### Beschreibung

In diesem Kurs erweitern TeilnehmerInnen ihren kulinarischen Horizont, indem sie neue Kombinationsmöglichkeiten und Geschmacksrichtungen entdecken. Sie lernen wie ein Signature Dish entwickelt wird und wie eigene Signatur und konzeptionelle Gerichte kreiert werden können.

Darüber hinaus werden Teilnehmende in die kreative Welt des Anrichtens eintauchen und sich nicht nur geschmacklich, sondern auch visuell eine persönliche Signatur aneignen.

Thomas Bissegger gewährt Einblicke in seinen Kreativ-Prozess und lehrt einige seiner exklusiven Signature-Dish-Rezepte.

Dauer : 4,5 Stunden Workshop + 2,5 Stunden Degustationssessen



Bild 3

### Startseite

<https://ssth.ehl.edu/de/studium/kurze-kurse/gastronomie>

### Preis

CHF 420.00



Bild 4

### Vorverkauf

<https://ssth.ehl.edu/de/studium/kurze-kurse/gastronomie>

### Bild 1 Original

[https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/a2/a7/2a2a7ecb6e3c862e760cc824958c64b6ce5a13cb\\_723590806.jpg](https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/a2/a7/2a2a7ecb6e3c862e760cc824958c64b6ce5a13cb_723590806.jpg)

### Bild 2 Original

[https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/2/a2/a7/2a2a7ecb6e3c862e760cc824958c64b6ce5a13cb\\_723590806.jpg](https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/2/a2/a7/2a2a7ecb6e3c862e760cc824958c64b6ce5a13cb_723590806.jpg)

### Bild 3 Original

[https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/5/e/4/bb5e40432a9564588a952fa80266e7b934974866\\_700835838.jpg](https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/5/e/4/bb5e40432a9564588a952fa80266e7b934974866_700835838.jpg)

### Bild 3

[https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/b/5/e/4/bb5e40432a9564588a952fa80266e7b934974866\\_700835838.jpg](https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/b/5/e/4/bb5e40432a9564588a952fa80266e7b934974866_700835838.jpg)

### Bild 4 Original

[https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/6/67/dd/667dd4cecbe485c7ab7bac87149fc3f78d5ef417\\_723590805.jpg](https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/6/67/dd/667dd4cecbe485c7ab7bac87149fc3f78d5ef417_723590805.jpg)

### Bild 4

[https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/6/67/dd/667dd4cecbe485c7ab7bac87149fc3f78d5ef417\\_723590805.jpg](https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/6/67/dd/667dd4cecbe485c7ab7bac87149fc3f78d5ef417_723590805.jpg)

### Schlagwörter

**Kategorie:** Experimentelle Küche / Neue Trends, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Fortgeschrittenenkurs, **Klassengrösse:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 10 Personen, **Kurstag:** Dienstag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Nachmittag und Abend, **Anzahl Kurstage:** 1 Kurstag, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

### ID guidle

883659776