

China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Die Erkundung der chinesischen Küche: Eine kulinarische Reise für Schweizer Kochpädagoginnen
Dieses einzigartige zweiwöchige Programm lädt Schweizer kulinarische Pädagoginnen zu einer bereichernden Reise durch die lebendige und vielfältige Welt der chinesischen Küche ein. In den kulinarischen Metropolen Shanghai und Yantai tauchen die Teilnehmer tief in die reiche kulinarische Tradition Chinas, moderne Techniken und bildungsbezogene Ansätze ein.

Hauptmerkmale des Programms:

Kulinarische Immersion

Die Teilnehmer werden in das Herz der chinesischen Gastronomie eintauchen und alles erleben, von Streetfood bis zur gehobenen Küche, von traditionellen Methoden bis zu modernen Innovationen. Durch Workshops, Live-Demonstrationen und Verkostungen gewinnen sie aus erster Hand Einblicke in regionale Köstlichkeiten, wie die kräftigen Aromen Shandongs und die feinen Geschmäcker Shanghais.

Kulturelle Entdeckung

Jenseits der Küche bietet dieses Programm eine kulturelle Odyssee. Die Teilnehmer erkunden belebte Märkte, Bio-Bauernhöfe und lokale Lebensmittelproduktionsstätten und treffen dabei auf chinesische Köche, Lebensmittelhandwerker und kulinarische Pädagoginnen. Diese Begegnungen ermöglichen ein tieferes Verständnis für die kulturelle Bedeutung der chinesischen Küche, die auf eine tausendjährige Geschichte zurückblickt.

Bildungsaustausch

Ein besonderes Highlight des Programms ist die Möglichkeit, mit chinesischen Berufsschulen und kulinarischen Institutionen in Austausch zu treten. Schweizer Pädagoginnen können Lehrmethoden, Curricula und Strategien zur Karriereentwicklung mit ihren chinesischen Kollegen vergleichen und so einen dynamischen Austausch von Wissen und Best Practices fördern, den sie in ihren eigenen Unterricht integrieren können.

Nachhaltigkeit und Innovation

Da Nachhaltigkeit eine immer wichtigere Rolle in der globalen Gastronomie spielt, konzentriert sich das Programm auch auf nachhaltige Praktiken in der Lebensmittelproduktion und kulinarischen Bildung. Die Teilnehmer besuchen Bio-Bauernhöfe, diskutieren nachhaltige Kochtechniken und nehmen an einem gemeinsamen chinesisch-schweizerischen Fusionsdinner teil, das das Programm abschließt und nachhaltige Praktiken mit innovativen Geschmacksrichtungen vereint.



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Programm-Highlights:

- Shanghai: Erleben Sie die Kunst der Wok-Zubereitung, lokales Streetfood und die kulinarischen Gegensätze zwischen moderner und traditioneller chinesischer Küche.
- Yantai: Erkunden Sie das landwirtschaftliche Herz Chinas mit Besuchen auf Bauernhöfen und Weingütern und probieren Sie die regionalen Spezialitäten Shandongs.
- Zusammenarbeit mit Berufsschulen: Tauschen Sie sich mit lokalen kulinarischen Pädagogen aus, diskutieren Sie Herausforderungen in der kulinarischen Ausbildung und erkunden Sie die Schnittstelle zwischen östlichen und westlichen Lehrmethoden.
- Chinesisch-schweizerisches Fusionsdinner: Das Programm beinhaltet ein interkulturellen kulinarischen Erlebnis, die die Verschmelzung von Schweizer und chinesischen Zutaten, Techniken und Nachhaltigkeitsprinzipien präsentiert.

Programm

Abflug von Zürich nach Shanghai

- 13:00 Uhr: Flug von Zürich nach Shanghai (direkt oder mit einem Zwischenstopp).
- Nachtflug: Die Teilnehmer werden sich während des Fluges ausruhen und auf das bevorstehende kulinarische Abenteuer vorbereiten.

Tag 1 (Sonntag): Ankunft in Shanghai & Kulturelle Einführung

- **Morgen:** Ankunft in Shanghai (normalerweise am frühen Morgen aufgrund des Zeitunterschieds).
 - Transfer zum Hotel: Die Teilnehmer checken im Hotel ein und haben Zeit, sich nach der langen Reise frisch zu machen.
 - Erholung und Freizeit: Einige Stunden zur freien Verfügung, um sich auszuruhen oder die nahe Umgebung auf eigene Faust zu erkunden.
- **Abend:** Willkommen in Shanghai
 - Begrüßungsdinner: Genießen Sie ein köstliches Abendessen in einem lokalen Restaurant, das den Teilnehmern die einzigartigen Aromen der Shanghaier Küche näherbringt.
 - Programmübersicht: Eine kurze Einführung in den zweiwöchigen Reiseplan, die Ziele und die wichtigsten Höhepunkte der kulinarischen Erkundung.
 - Kulinarische Einblicke: Eine kurze Diskussion über die Rolle Shanghais in der kulinarischen Szene Chinas, als Vorbereitung auf tiefere kulturelle und kulinarische Entdeckungen.



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Tag 2 (Montag): Grundlagen der chinesischen Küche bei CieCAS

9:00 - 10:00 Uhr: Begrüßung und Rundgang durch die Einrichtung

Umfassende Führung durch die fortschrittlichen Schulungseinrichtungen von CieCAS, die Einblicke in die Werkzeuge und Ressourcen bieten, die die Teilnehmer nutzen werden.

10:00 - 11:00 Uhr: Kulinarische Reise durch die Regionen Chinas

- Eine Erkundung der acht großen Küchen Chinas mit Fokus auf einzigartige regionale Zutaten, Kochstile und kulinarisches Erbe.
- Sensorisches Geschmackserlebnis: Blindverkostung zur Erkundung der Aromen und Texturen, die jede Region definieren.

11:00 - 12:00 Uhr: Vertiefung der Küche und kulinarische Erfahrung

- Entdecke die Zubereitungstechniken klassischer chinesischer Gerichte.
- Chef-geführte Vorführung und Verkostung: Teilnehmer beobachten die Köche bei der Zubereitung und verkosten die zubereiteten Gerichte.

12:00 - 13:00 Uhr: Gemeinsames Mittagessen

- Ein Mittagessen mit authentischen chinesischen Gerichten in entspannter Atmosphäre, das den Teilnehmern ermöglicht, über ihre Erfahrungen am Vormittag nachzudenken und die Geschmäcker Chinas zu genießen.

13:00 - 14:00 Uhr: Beherrschung chinesischer Schneidetechniken

- Praxiseinheit zu wichtigen chinesischen Schneidetechniken wie Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.
- Praktische Übung: Teilnehmer arbeiten mit den Köchen zusammen, um ihre Schneidetechniken zu verfeinern.

14:00 - 15:00 Uhr: Die Kunst des chinesischen Gemüseschnitzens

- Einführung in die filigrane Kunst des Gemüseschnitzens, eine traditionelle dekorative Fertigkeit in der chinesischen Küche.
- Workshop: Die Teilnehmer erlernen und üben Gemüseschnitztechniken, um künstlerische Garnierungen zu kreieren.

15:00 - 16:00 Uhr: Zubereitung traditioneller chinesischer kalter Gerichte

- Zubereitung erfrischender kalter Gerichte unter Verwendung der am Vormittag erlernten Zutaten und Schneidetechniken.
- Fokus auf Geschmacksbalance: Erkundung, wie kräftige Aromen und Texturen für typische kalte Gerichte wie Sichuan-Kalte Nudeln oder Bang Bang Chicken harmonisch ausbalanciert werden können.

16:00 - 16:30 Uhr: Tagesrückblick und Fragen

- Rückblick auf die wichtigsten Lektionen des Tages und Gelegenheit für die Teilnehmer, Fragen zu stellen und ihre Erfahrungen zu diskutieren.

Abendessen in einem bekannten chinesischen Restaurant

Genieße ein authentisches kulinarisches Erlebnis, das bekannte Gerichte wie Pekingente beinhaltet, und tausche kulinarische Erkenntnisse des Tages aus

3



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Tag 3 (Dienstag): Die Würze der Sichuan-Küche und der Reichtum der Lu-Küche

9:00 - 10:00 Uhr: Geschmacksexplosion der Sichuan-Küche

- Einführung in die Sichuan-Küche: Entdecken Sie die kräftigen Aromen und komplexen Gewürzprofile, die die Sichuan-Küche prägen.
- Demonstration ikonischer Gerichte: Sehen Sie die Zubereitung dreier klassischer Sichuan-Gerichte:
- Mapo Tofu: Ein scharfes und betäubendes Gericht mit einer seidigen Tofu-Textur.
- Sichuan-stil gedämpftes Huhn: Ein zartes und geschmackvolles Huhn mit einer einzigartigen scharfen Sauce.
- Kung Pao Huhn: Ein gebratenes Huhn mit Erdnüssen, Chili und einer herzhaften Sauce.

10:00 - 12:00 Uhr: Praktisches Kochen im Sichuan-Stil

- Teilnehmerzubereitung: Die Teilnehmer bereiten die vorgestellten Sichuan-Gerichte unter Anleitung unserer Köche zu.
- Geschmacksausgleich: Legen Sie den Fokus auf das Ausbalancieren der scharfen, betäubenden und herzhaften Aromen, die die Sichuan-Küche charakterisieren.

12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause:

Genießen Sie ein köstliches Mittagessen mit den selbst zubereiteten Sichuan-Gerichten.

13:00 - 16:00 Uhr: Einführung in die Lu-Küche:

- Entdeckung der Lu-Küche: Entdecke die reichen Saucen, die sorgfältige Zubereitung und die kulinarischen Einflüsse der Lu (Shandong)-Küche.

Demonstration von Lu-Küchenklassikern: Sehen Sie die Zubereitung dreier klassischer Lu-Gerichte:

- Gedämpfter Seeigel mit Frühlingszwiebeln: Ein luxuriöses und geschmackvolles Gericht mit zartem Seeigel.
- Öl-gedämpfte Garnelen: Ein saftiges und herzhaftes Gericht mit einer reichhaltigen Sauce.
- Vier Freude Fleischbällchen: Ein herzhaftes und geschmackvolles Gericht mit einer Kombination von Zutaten.
- Praktische Übungen: Übe die Techniken der Lu-Küche, um die Kunst der Zubereitung dieser aufwendigen Gerichte zu meistern.

16:00 - 16:30 Uhr: Tageszusammenfassung und Q&A:

Zusammenfassung der kulinarischen Erkundung des Tages und Möglichkeit für Fragen und Diskussionen.

Abendessen auf eigene Faust:

Die Teilnehmer haben die Freiheit, die kulinarische Szene in Shanghai nach ihrem Belieben zu erkunden.



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Tag 4 (Mittwoch): Reise nach Yantai und Besuch des Berufskollegs

Vormittag:

- Abfahrt nach Yantai, Shandong (Flug von Shanghai).

15:00 - 17:00 Uhr: Einführung in das Yantai-Berufskolleg für Kultur und Tourismus

- Einführung in die Geschichte und die Lehrmethoden der chinesischen Berufsschule (vocational school).
- Führung durch die Küchen und Labore der Schule, die sowohl chinesische als auch westliche Küchenausstattung und Layouts zeigen.

Abend:

- Abendessen mit traditioneller Shandong (Lu)-Küche: Genießen Sie ein typisches Abendessen der Region.

Tag 5 (Donnerstag)

Demonstration chinesischer Kochtechniken & Einblick in das schweizerische Gewerbeschulmodell

Vormittag:

- Live-Demonstration traditioneller chinesischer Kochtechniken von chinesischen Köchen oder Studenten, gefolgt von einem gemeinsamen Mittagessen.

Nachmittag:

- Einführung in das schweizerische Gewerbeschulmodell, mit einem Fokus auf duale Ausbildung, berufliche Standards und den Lehrplan in der Gastronomie.
- Diskussion der Unterschiede zwischen dem chinesischen und westlichen Bildungssystem.

Abend:

- Abendessen in einem lokalen Restaurant, das auf Meeresfrüchte spezialisiert ist.

Tag 6 (Freitag): Austausch zwischen den Bildungswelten

Vormittag:

- Austausch von Herausforderungen und Erfolgen: Pädagogen beider Länder teilen ihre Erfahrungen im Unterrichten der Kochkunst.
- Diskussion über die Unterschiede zwischen den Bildungssystemen, mit Schwerpunkt auf der Schweizer dualen Ausbildung.

Nachmittag:

- Planung des chinesisch-schweizerischen gemeinsamen dinners am Montag (Tag 10) zur Förderung des kulturellen Austauschs und des Netzwerks.
- Treffen mit lokalen Köchen, um über Karrieremöglichkeiten und Trends in der Gastronomie zu sprechen.

Abend:

- Abendessen mit allen Berufsschullehrern und Industriechefs in einem lokalen Spezialitätenrestaurant.



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Tag 7 (Samstag): Tagesausflug zu einem Bio-Bauernhof

Vormittag/Nachmittag:

- Tagesausflug zu einem Bio-Bauernhof mit gesunder Mittagsverpflegung. Erkundung verschiedener Gemüsesorten, die in der chinesischen Küche verwendet werden.

Abend:

- Freizeit und Gelegenheit, Yantai auf eigene Faust zu erkunden.

Tag 8 (Sonntag): Sojasaucenfabrik und Weintour

Vormittag:

- Besuch der Sojasaucenfabrik: Eine Führung durch eine bekannte Sojasaucenfabrik, in der die Teilnehmer mehr über die traditionellen Produktionsmethoden und Innovationen erfahren, die diese ikonische Zutat im Herzen der chinesischen Küche halten. Es werden Produktverkostungen angeboten.
- Mittagessen in einem lokalen Restaurant, das für die Verwendung von Sojasauce in klassischen chinesischen Gerichten bekannt ist.

Nachmittag:

- Weindegustationstour: Erkunde ein bekanntes chinesisches Weinschloss, einschließlich einer Führung durch die Weinberge und den Weinherstellungsprozess, gefolgt von einer Weinverkostung.

Abend:

- Freie Zeit, um Yantai zu erkunden oder sich nach Belieben zu entspannen.

Tag 9 (Montag): Nachhaltigkeit und kulinarische Innovation

Vormittag:

- Nachhaltigkeitsworkshop: Strategien zur Integration nachhaltiger Praktiken in den kulinarischen Lehrplan erkunden, mit einem Fokus auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und die Nutzung saisonaler Zutaten.
- Internationale Kooperationen: Diskussion über potenzielle Austauschprogramme für Studierende und Dozenten, gemeinsame kulinarische Projekte und Praktika zwischen Schweizer und chinesischen Institutionen.

Nachmittag und Abend:

- Chinesisch-Schweizerisches Abendessen: Letzte Vorbereitungen für das chinesisch-schweizerische Abendessen. Die Teilnehmer werden gemeinsam in der Küche arbeiten, um ein Menü zu kreieren, das kulinarische Traditionen beider Länder verbindet.
- Fusion-Dinner-Event: Die Veranstaltung dient als kulturelle Präsentation, bei der die Teilnehmer und lokale Branchenexperten informell netzwerken können, während sie die kulinarischen Kreationen genießen.



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Tag 10 (Dienstag): Rückkehr nach Shanghai

Rückreise von Yantai:

Am Morgen erfolgt die Rückfahrt nach Shanghai, wo die Teilnehmer die Gelegenheit haben, sich auf die bevorstehenden Erlebnisse vorzubereiten.

Abendtour am berühmten Bund:

Genieße eine geführte Tour entlang des ikonischen Bund, wo Sie die atemberaubende Skyline von Shanghai bewundern können. Der Abend wird mit einem köstlichen Dinner in einem eleganten Restaurant abgerundet, das lokale Spezialitäten serviert.

Tag 11 (Mittwoch): Kulinarische Tour durch Südchina

9:00 - 10:00 Uhr: Klassiker der kantonesischen Küche

- Technikdemonstration: Lerne die grundlegenden kantonesischen Kochtechniken kennen, die Einfachheit und Frische betonen.
- Ikonische Gerichte: Erlebe die Zubereitung dreier klassischer kantonesischer Gerichte:
- Weißes Schnittchen Huhn: Ein einfaches, aber elegantes Gericht, das die Qualität des Huhns zur Geltung bringt.
- Süß-saurer Schweinefleisch mit Ananas: Ein beliebtes Gericht, das süße, saure und pikante Aromen in perfekter Balance vereint.
- Gedämpfte Schweinerippchen mit schwarzer Bohnensauce: Ein herzhaftes Gericht mit einer reichhaltigen, geschmackvollen Sauce.

10:00 - 12:00 Uhr: Praktisches Kochen im kantonesischen Stil

- Teilnehmerzubereitung: Die Teilnehmer bereiten die vorgestellten kantonesischen Gerichte unter der Anleitung unserer Köche zu.
- Aromen im Fokus: Lege den Schwerpunkt auf das Einfangen der Essenz der kantonesischen Aromen, die stark von der Qualität der Zutaten abhängen.

12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause:

Genieße ein köstliches Mittagessen mit den selbst zubereiteten kantonesischen Gerichten.



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause:

Genieße ein köstliches Mittagessen mit den selbst zubereiteten kantonesischen Gerichten.

13:00 - 14:00 Uhr: Entdeckung der Min-Küche (Fujian)

- Einführung in die Min-Küche: Entdecke die einzigartigen Merkmale und kulinarischen Einflüsse der Min-Küche, die für ihre Meeresfrüchte und kräftigen Aromen bekannt ist.
- Demonstration von Austernomelett: Sehe die Zubereitung dieser berühmten Fujian-Spezialität.
- Verkostung traditioneller Min-Gerichte: Probiere andere traditionelle Gerichte der Min-Küche und erweitere Sie Ihren kulinarischen Horizont.

14:00 - 15:00 Uhr: Die Würze der Xiang-Küche (Hunan)

- Einführung in die Xiang-Küche: Erkunden Sie die feurigen und würzigen Aromen der Xiang-Küche.
- Demonstration von gedämpften Fischkopf mit gehackter Pfeffersauce: Erlebe die Zubereitung dieses ikonischen Xiang-Gerichts, das für seinen kräftigen und scharfen Geschmack bekannt ist.
- Verkostung typischer Xiang-Zutaten: Probiere andere regionale Zutaten, um die Würze der Küche zu erleben.

15:00 - 16:00 Uhr: Köstlichkeiten der Hui-Küche (Anhui)

- Einführung in die Hui-Küche: Entdecken Sie die reiche Geschichte und die vielfältigen Zutaten der Hui-Küche.
- Demonstration von Hu Shi's erstklassigem Topf: Sehe die Zubereitung dieses renommierten Anhui-Gerichts, eines herzhaften und geschmackvollen Eintopfs.
- Verkostung typischer Hui-Zutaten: Geniesse andere typische Hui-Zutaten und schätze Sie das kulinarische Erbe der Region.

16:00 - 16:30 Uhr: Tageszusammenfassung und Q&A:

- Zusammenfassung der kulinarischen Reise durch Südchina und Möglichkeit für Fragen und Diskussionen.

Abendessen auf eigene Faust:

Die Teilnehmer haben die Freiheit, die kulinarische Szene in Shanghai nach ihrem Belieben zu erkunden.



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Tag 12 (Donnerstag):

Kunstfertigkeit im Umgang mit dem Wok und regionale Köstlichkeiten aus der Umgebung von Shanghai

9:00 - 10:00 Uhr: Die Kunstfertigkeit im Umgang mit dem Wok

- Demonstration von Wok-Techniken: Beobachte die wesentliche Wok-Techniken wie Rühren, Frittieren und Sautieren vorführt. Lerne wie man Hitze, Öl und Zutaten kontrolliert, um perfekte Ergebnisse zu erzielen.
- Praktische Übung: Die Teilnehmer üben diese Techniken, um ihre Fertigkeiten im Umgang mit dem Wok unter fachkundiger Anleitung zu verfeinern.

10:00 - 11:00 Uhr: Präsentation der Shanghaier Küche

- Erkundung der Shanghaier Küche: Tauchen Sie ein in das reiche kulinarische Erbe der Shanghaier Küche, einer besonderen Unterkategorie der Su-Küche.
- Demonstrationen ikonischer Gerichte: Erleben Sie Live-Demonstrationen klassischer Gerichte:
 - Sixi geschmortes Bran-Dough: Ein komplexes, geschmackvolles vegetarisches Gericht.
 - Löwenkopf-Fleischball-Suppe: Eine herzhaft Suppe mit weichen, geschmackvollen Fleischbällchen.
 - Frühlingszwiebel-geschmorte Schweinekoteletts: Ein würziges Gericht mit karamellisierten Frühlingszwiebeln.

11:00 - 12:00 Uhr: Praktisches Kochen der Shanghaier Küche

- Geführte Zubereitung: Die Teilnehmer bereiten die vorgeführten Shanghaier Gerichte nach und konzentrieren sich dabei auf das Beherrschen der Techniken und Aromen.

12:00 - 13:00 Uhr: Mittagspause

- Genieße die köstlichen Gerichte, die während der Morgensitzungen zubereitet wurden.

13:00 - 14:00 Uhr: Einführung in die Zhejiang-Küche

- Einführung in die Zhejiang-Küche: Lerne die Eleganz und Einfachheit kennen, die die Zhejiang-Küche auszeichnet, bekannt für ihre Frische und leichten Aromen.
- Demonstrationen klassischer Gerichte: Beobachte die Zubereitung ikonischer Gerichte der Region:
 - Gebratene Garnelen mit Longjing-Tee: Ein duftendes Gericht, das zarte Garnelen mit aromatischem Longjing-Tee kombiniert.
 - Geschmorte Schweinebauch: Ein saftiges Gericht mit zartem Schweinebauch in einer reichhaltigen Sauce.
 - Gesalzene Krabben: Eine regionale Delikatesse mit einem charakteristischen Gleichgewicht von salzigen und süßen Aromen.

14:00 - 16:00 Uhr: Praktische Übungen zur Zhejiang-Küche

- Kochsitzung für Teilnehmer: Unter der Anleitung vor CieCAS Dozenten werden die Teilnehmer die vorgestellten Gerichte nachkochen und sich dabei auf die authentischen Aromen und Techniken der Zhejiang-Küche konzentrieren.

16:00 - 16:30 Uhr: Tagesrückblick und Q&A

- Reflektiere die Lektionen des Tages und stelle offene Fragen.

Abend: Abendessen in Eigenregie

- Die Teilnehmer haben die Freiheit, die kulinarische Szene in Shanghai nach Belieben zu erkunden.



China Foods Alliance

14 - tägliches Programm für
Lehrpersonen und Pädagogen



Tag 13: Kulturelle Vertiefung und Abschied

9:00 - 10:00 Uhr: Marktbummel:

- Gruppenausflug: Versammeln im CieCAS um zu einem lokalen Markt zu fahren.

10:00 - 12:00 Uhr: Erkundung des Shanghai-Marktes:

- Eintauchen in die Atmosphäre: Entdecke die lebendige Atmosphäre eines Shanghai-Marktes.
- Zutatenentdeckung: Entdecke authentische chinesische Zutaten und lerne Sie ihre Qualität und Verwendung kennen.
- Bedeutung frischer Produkte: Verstehe die Bedeutung frischer Produkte in der chinesischen Küche.

12:00 - 13:00 Uhr: Lunch

Geniesse ein gemeinsamen letzten lunch in einem einzigartigen chinesischen Restaurant.

13:00 - 14:00 Uhr: Rückkehr zu CieCAS Ausbildungszentrum für die letzten Aktivitäten.

14:00 - 15:00 Uhr: Kurszusammenfassung und Q&A:

- Überblick über die wichtigsten Erkenntnisse: Rückblick auf die Schlüsselergebnisse und Erfolge der Woche.
- Letzte Fragen und Diskussionen: Klärung aller letzten Fragen oder Bedenken.

15:00 - 16:00 Uhr: Feier und Abschied:

- Zertifikatübergabe: Empfang von Zertifikaten zur Anerkennung Ihrer Leistungen.
- Gruppenfoto: Festhalten der gemeinsamen Erfahrung mit einem Gruppenfoto.

16:00 - 19:30 Uhr: Abschiedsfeier:

Abschiedsgetränke und -essen: Genieße ein Getränke mit einem Dinner basierend auf den Essenswünschen (im Voraus festgelegt) und socialize mit anderen Teilnehmern und den CieCAS-Dozenten.

Tag 14: Rückflug nach Zürich von Shanghai

