

# China Foods Alliance

10- tägiges Programm für  
Lehrpersonen und Pädagogen



Die Erkundung der chinesischen Küche: Eine kulinarische Reise für Schweizer Kochp adagogen  
Dieses einzigartige zweiwöchige Programm lädt Schweizer kulinarische Pädagogen 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 Lebensmittelproduktionsst atten und treffen dabei auf chinesische Köche, Lebensmittelhandwerker und kulinarische Pädagogen. 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 Pädagogen 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

10- tägiges 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: Abflug von Zürich nach Shanghai (direkt oder mit einem Zwischenstopp).
- Flug über Nacht: Während des Fluges ruhen sich die Teilnehmer aus und bereiten sich auf das bevorstehende kulinarische Abenteuer vor.

### Tag 1 (Sonntag): Ankunft in Shanghai & kulturelle Einführung

- **Vormittag: Ankunft in Shanghai (aufgrund der Zeitverschiebung in der Regel am frühen Morgen).**
  - Transfer zum Hotel: Die Teilnehmer checken in ihrem Hotel ein und haben Zeit, sich nach der langen Reise frisch zu machen.
  - Ruhe und Freizeit: Ein paar Stunden zum Ausruhen oder um die Umgebung auf eigene Faust zu erkunden.
- **Abend: Willkommen in Shanghai**
  - Abendessen auf Einladung: Geniessen Sie eine köstliche Mahlzeit in einem lokalen Restaurant, bei der die Teilnehmer die einzigartigen Aromen der chinesischen Küche kennenlernen.
  - Programmübersicht: Eine kurze Einführung in den zweiwöchigen Reiseverlauf, die Ziele und die wichtigsten Höhepunkte der kulinarischen Erkundung.
  - Kulinarische Einblicke: Eine kurze Diskussion über die Rolle Shanghais in der kulinarischen Szene Chinas, die die Grundlage für weitere kulturelle und kulinarische Entdeckungen bildet.



# China Foods Alliance

10- tägiges Programm für  
Lehrpersonen und Pädagogen



## Tag 2 (Montag): Grundlagen der chinesischen Küche im CieCAS

### Vormittag (Kursbeginn 9 Uhr)

Begrüssung & Führung durch die Einrichtung

- Ein umfassender Rundgang durch die fortschrittliche kulinarische Schulungseinrichtung von CieCAS, der einen Einblick in die Werkzeuge und Ressourcen gibt, die die Teilnehmer nutzen werden.

### Kulinarische Reise durch die Regionen Chinas

- Eine Erkundung der acht grossen K chen Chinas mit Schwerpunkt auf den einzigartigen regionalen Zutaten, Kochstilen und dem kulinarischen Erbe.
- Sensorisches Verkostungserlebnis: Blindverkostung zur Erkundung der Aromen und Texturen, die jede Region ausmachen.

### Vertiefung der Küche und kulinarisches Erlebnis

- Entdecken Sie die Zubereitungstechniken der klassischen chinesischen Gerichte.
- Demonstration und Verkostung unter Leitung des Küchenchefs: Die Teilnehmer beobachten die Küche in Aktion und probieren die zubereiteten Gerichte.

Mittagessen: Authentische chinesische Gerichte in einer entspannten Atmosphäre, die es den Teilnehmern ermöglicht, ihre Erfahrungen vom Vormittag zu reflektieren und die Aromen Chinas zu geniessen.

### Sitzung am Nachmittag:

Chinesische Messertechniken beherrschen

- Eine praktische Sitzung zu den wichtigsten chinesischen Messertechniken, wie Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.
- Praktische Übung: Die Teilnehmer arbeiten mit K chen zusammen, um ihre Messerfertigkeiten zu verfeinern.

### Zubereitung traditioneller chinesischer kalter Gerichte

- Bereiten Sie erfrischende kalte Gerichte zu, indem Sie die zuvor erlernten Zutaten und Messertechniken verwenden.
- Fokus auf Geschmacksbalance: Erforschen Sie, wie man k hne Aromen und Texturen für typische kalte Gerichte wie Sichuan Cold Noodles oder Bang Bang Chicken ausbalanciert.

### Tageszusammenfassung & Fragen & Antworten

- Lassen Sie die wichtigsten Erkenntnisse des Tages Revue passieren und geben Sie den Teilnehmern die Möglichkeit, Fragen zu stellen und ihre Erfahrungen zu diskutieren.

### Abend: Abendessen in einem renommierten Restaurant in Shanghai

- Geniessen Sie ein authentisches Abendessen mit bekannten Shanghaier Gerichten und tauschen Sie die kulinarischen Erkenntnisse des Tages aus.



# China Foods Alliance

10- tägiges Programm für  
Lehrpersonen und Pädagogen



## Tag 3 (Dienstag): Wok-Meisterschaft und regionale Köstlichkeiten aus der Umgebung von Shanghai Vormittagssitzung:

### Die Beherrschung des Woks

- Vorführung von Wok-Techniken: Beobachten Sie einen Meisterkoch bei der Demonstration der wichtigsten Wok-Techniken, einschliesslich Pfannenrühren, Frittieren und Sautieren. Lernen Sie, wie Sie Hitze, Öl und Zutaten kontrollieren können, um perfekte Ergebnisse zu erzielen.
- Praktische Anwendung: Die Teilnehmer üben diese Techniken und verfeinern ihre Wok-Kenntnisse unter fachkundiger Anleitung.

### Shanghai Cuisine Showcase

- Erkundung der Shanghainesischen Küche: Tauchen Sie ein in das reiche kulinarische Erbe der Shanghainesischen Küche, einer unverwechselbaren Unterkategorie der Su-Küche.
- Demonstrationen ikonischer Gerichte: Erleben Sie Live-Demonstrationen von klassischen Gerichten:
  - Sixi geschmorter Kleie-Teig: Ein komplexes, schmackhaftes vegetarisches Gericht.
  - Löwenkopf-Fleischkl sschen-Suppe: Eine herzhafte Suppe mit weichen, geschmackvollen Fleischbällchen.
  - Geschmortes Schweinekotelett mit Schalotten: Ein schmackhaftes Gericht, das mit karamellisierten Frühlingszwiebeln verfeinert wird.

### Shanghainesisch kochen zum Anfassen

- Gef hrte Zubereitung: Die Teilnehmer werden die demonstrierten Shanghainesischen Gerichte nachkochen und sich dabei auf die Beherrschung der Techniken und Aromen konzentrieren.

Mittagessen: Geniessen Sie die köstlichen Gerichte, die während der Vormittagssitzungen zubereitet wurden.

### Sitzung am Nachmittag:

#### Die Küche von Zhejiang enthüllt

- Einführung in die Zhejiang-Küche: Lernen Sie die Eleganz und Einfachheit der benachbarten Zhejiang-Küche kennen, die für ihre Frische und leichten Aromen bekannt ist.
- Vorführung klassischer Gerichte: Schauen Sie zu, wie Küche ikonische Gerichte aus der Region zubereiten:
  - Sautierte Shrimps mit Longjing-Tee: Ein duftendes Gericht, das zarte Garnelen mit aromatischem Longjing-Tee kombiniert.
  - Geschmorter Schweinebauch: Ein saftiges Gericht mit zartem Schweinebauch in einer reichhaltigen Sauce.
  - Gesalzene Krabbe: Eine regionale Delikatesse mit einem unverwechselbaren Gleichgewicht von salzigen und süssen Aromen.

### Zhejiang-Küche Praxis

- Kochkurs für Teilnehmer: Unter Anleitung des Küchenchefs werden die Teilnehmer die vorgestellten Gerichte nachkochen, wobei sie sich darauf konzentrieren, die authentischen Aromen und Techniken der Zhejiang-Küche zu erfassen.

### Tageszusammenfassung und Fragen und Antworten

- Reflektieren Sie die Lektionen des Tages und stellen Sie Ihre Fragen.

### Abend: Abendessen auf eigene Faust

- Den Teilnehmern steht es frei, die kulinarische Szene Shanghais auf eigene Faust zu erkunden.



# China Foods Alliance

10- tägiges Programm für  
Lehrpersonen und Pädagogen



## Tag 4 (Mittwoch): Ausflug nach Yantai und Besuch des Vocational College

### Vormittag:

- Fahrt nach Yantai: Morgens Flug nach Yantai in der Provinz Shandong, Ankunft gegen Mittag. Die Teilnehmer werden begrüsst und zur örtlichen Berufsschule gebracht.

### Nachmittags:

- Einführung in das Yantai Vocational College of Culture and Tourism: Ein umfassender Überblick über die Geschichte der Schule und ihren einzigartigen Ansatz, chinesische und westliche kulinarische Techniken in den Lehrplan zu integrieren.
- Geführter Rundgang: Erkundung der hochmodernen K chen und Kochlabore des Colleges, in denen Geräte und Einrichtungen für die Ausbildung in chinesischen und westlichen kulinarischen Traditionen zu sehen sind.

### Abend:

- Abendessen: Geniessen Sie ein traditionelles Abendessen der Shandong-Küche (Lu), die berühmt ist für ihren Schwerpunkt auf frischen Meeresfrüchten, kräftigen Brühen und komplexen Geschmacksprofilen.

## Tag 5 (Donnerstag): Chinesisches Kulturhandwerk und Techniken

### Vormittagssitzung:

- Live-Vorführung: Ein praktischer Meisterkurs von chinesischen Kochlehrern oder Studenten, der sich auf traditionelle Kochtechniken und die komplizierte Zubereitung regionaler Gerichte konzentriert.

### Mittagessen:

- Ein köstliches Essen mit den während der Vorführung zubereiteten Gerichten, das eine praktische Verkostungserfahrung bietet.

### Sitzung am Nachmittag:

- Chinesisches Gem seschnitzen: Werden Sie Zeuge der komplizierten Kunst des chinesischen Gem seschnitzens, bei dem die Meister einfache Zutaten in atemberaubende dekorative Muster verwandeln. Bei dieser Vorführung werden traditionelle Techniken und die kulturelle Bedeutung dieses Handwerks für die kulinarische Präsentation hervorgehoben.
- Tee-Meisterkurs: Erleben Sie die Kunst der chinesischen Teekunst bei einer Live-Vorführung durch einen Tee-Experten. Die Teilnehmer lernen die traditionellen Aufbr htechniken kennen, erfahren etwas über die sensorischen Nuancen des Tees und erhalten Einblicke in die Präzision und Eleganz der authentischen Teezubereitung.

### Abendessen:

- Ein Abendessen in einem Fischrestaurant, das für seine frischen, lokal bezogenen Zutaten bekannt ist.



# China Foods Alliance

10- tägiges Programm für  
Lehrpersonen und Pädagogen



## Tag 6 (Freitag): Kulinarischer Bildungsaustausch und Networking mit der Industrie

### Vormittagssitzung:

#### Diskussion:

Untersuchen Sie die Unterschiede zwischen dem chinesischen und dem schweizerischen kulinarischen Ausbildungssystem, einschliesslich der Lehrmethoden, der Beurteilungspraxis und der Ergebnisse der Studierenden.

#### Austausch:

Schweizer und chinesische Lehrkräfte teilen ihre Erfahrungen, Herausforderungen und Erfolgsgeschichten in der Ausbildung von Köchen. Zu den wichtigsten Themen gehören Praktika für Studierende, neue kulinarische Trends, Berufsbildungsmodelle und die Erkundung potenzieller Austauschmöglichkeiten.

#### Sitzung am Nachmittag:

- Planung von Abendessen: Arbeiten Sie gemeinsam an der Gestaltung des für Tag 10 geplanten chinesisch-schweizerischen Fusionsdiners. Diese Sitzung konzentriert sich auf die Zusammenstellung eines Menüs, das das Beste aus beiden kulinarischen Welten vereint.
- Einblicke in die Branche: Ein Treffen mit lokalen Köchen und kulinarischen Experten, um Karrieremöglichkeiten, Ernährungstrends und den kultur ubergreifenden kulinarischen Austausch zu diskutieren.

#### Abend:

Networking-Dinner: Abendessen mit Berufsausbildern und Köchen aus der Branche in einem lokalen Restaurant, um informelle Networking-Möglichkeiten zu schaffen.

## Tag 7 (Samstag): Besuch eines Biobauernhofs und kulinarische Entdeckungen

### Tagesausflug zum Bio-Bauernhof:

- Besuch eines Bio-Bauernhofs in Yantai, wo die Teilnehmer etwas über lokales Gemüse und nachhaltige Anbaumethoden erfahren, die die kulinarische Industrie in China verändern.

#### Mittagessen:

- Ein gesundes und schmackhaftes Mittagessen auf dem Bauernhof, mit frisch geernteten Zutaten vom Bauernhof.

#### Abend:

- Zeit zur freien Verfügung, um Yantai zu erkunden oder ein Abendessen in einem lokalen Restaurant Ihrer Wahl zu geniessen.



# China Foods Alliance

10- tages Programm für  
Lehrpersonen und Pädagogen



## Tag 8 (Sonntag): Sojasaucefabrik und Weintour

### Vormittagssitzung:

- Besuch einer Sojasaucefabrik: Besichtigung einer berühmten Sojasaucefabrik, bei der die Teilnehmer etwas über die traditionellen Produktionsmethoden und die Innovationen erfahren, die dazu geführt haben, dass diese kultige Zutat weiterhin im Mittelpunkt der chinesischen Küche steht. Es werden Produktverkostungen angeboten.
- Mittagessen in einem lokalen Restaurant, das für seine Verwendung von Sojasauce in klassischen chinesischen Gerichten bekannt ist.

### Nachmittags Session:

- Weinverkostungs-Tour: Besichtigung eines chinesischen Weinguts mit Besichtigung der Weinberge und des Weinherstellungsprozesses, gefolgt von einer Weinverkostung.

### Abend:

- Zeit zur freien Verfügung, um Yantai zu erkunden oder sich zu entspannen.

## Tag 9 (Montag): Nachhaltigkeit und kulinarische Innovation

### Vormittagssitzung:

- Workshop zur Nachhaltigkeit: Erkundung von Strategien zur Einbeziehung nachhaltiger Praktiken in den kulinarischen Lehrplan, mit Schwerpunkt auf der Reduzierung von Lebensmittelabfällen und der Verwendung saisonaler Zutaten.
- Internationale Kollaborationen: Diskutieren Sie den möglichen Austausch von Studierenden und Lehrkräften, gemeinsame kulinarische Projekte und Praktika zwischen schweizerischen und chinesischen Institutionen.

### Nachmittag und Abend:

- Chinesisch-Schweizerisches Abendessen: Letzte Vorbereitungen für das chinesisch-schweizerische Abendessen. Die Teilnehmer werden in der Küche zusammenarbeiten, um ein Menü zu kreieren, das die kulinarischen Traditionen beider Länder miteinander verbindet.

### Fusion-Dinner-Veranstaltung:

Die Veranstaltung dient als kulturelles Schaufenster, bei dem Teilnehmer und lokale Branchenexperten informell Kontakte knüpfen können, während sie die kulinarischen Kreationen genießen.

# China Foods Alliance

10- tägiges Programm für  
Lehrpersonen und Pädagogen



## Tag 10 (Dienstag): Rückreise nach Shanghai und Nachbereitung

### Rückkehr von Yantai:

Am Morgen kehren die Teilnehmer nach Shanghai zurück und bereiten sich auf die bevorstehenden Erlebnisse vor.

### 13:00 - 14:00 UHR: Rückkehr zu CieCAS

- Rückkehr zu CieCAS: Rückkehr zum Schulungszentrum für die letzten Aktivitäten.

### 14:00 - 15:00 UHR: Kurszusammenfassung und Fragen und Antworten

- Rückblick auf die wichtigsten Erkenntnisse: Wiederholung der wichtigsten Lernpunkte und Ergebnisse der Woche.
- Abschliessende Fragen und Diskussionen: Besprechen Sie alle abschliessenden Fragen und Anliegen.

### 15:00 - 16:00 UHR: Feierlichkeiten und Verabschiedung

-  berreichung der Zertifikate: Sie erhalten Zertifikate als Anerkennung für Ihre Leistungen.
- Gruppenfoto: Halten Sie das gemeinsame Erlebnis mit einem Gruppenfoto fest.

### 16:00 - 19:30 UHR: Abschiedstreffen

- Abschiedsgetr anke und Abendessen: Geniessen Sie ein Abschiedsgetr ank mit einem Abendessen nach Ihren eigenen Wünschen (im Voraus festzulegen) und knüpfen Sie Kontakte mit anderen Teilnehmern und CieCAS-Lehrern.

Rückflug von Shanghai nach Zürich nach Ihren eigenen Reisepl anen

