


Pflanzenöle und Fette im Brennpunkt

Kursnummer: 212

Kursinhalt	In diesem Kurs lernen Sie die grosse Vielfalt unterschiedlicher Pflanzenöle kennen. Welche ernährungsphysiologischen Vorteile bieten die einzelnen Kaltpressöle? Wie unterscheiden sie sich in ihrer Fettsäurezusammensetzung? Welche Öle und Fette eignen sich für die kalte bzw. warme Küche? Erfahren Sie viel Wissenswertes über Ölgewinnungsverfahren, gesundheitliche Bedeutung von Omega-3-Fettsäuren und Verwendungsmöglichkeiten für die Kundenberatung.
Kursleitung	<p>Carine Buhmann ist Dipl. Ernährungsfachfrau und Gesundheitsberaterin. Sie ist als Dozentin und Referentin in der Erwachsenenbildung tätig.</p> <p>Als erfolgreiche Food-Journalistin und Autorin hat sie mehrere Kochbücher und Ernährungsratgeber herausgegeben.</p> 
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none"> - Theorie mit praktischen Beispielen - Produktekenntnisse und Degustation - Erfahrungsaustausch
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> - Wissen über Kaltpressöle und Fette erweitern und vertiefen - Beratungskompetenz stärken - Praxisbezug mit nützlichen Tipps & Tricks
Empfohlene Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verkaufsmitarbeitende ✓ Rayonleitung ✗ Ladenleitung
Vorkenntnisse	Der Kurs richtet sich an Personen, die neu im Verkauf tätig sind und an jene, die ihre Kenntnisse in der Produktgruppe kaltgepresste Pflanzenöle und Fette auffrischen und erweitern möchten.
Min. Teilnehmer	8 Personen
Max. Teilnehmer	16 Personen
Datum, Zeit & Ort	Montag, 2. September 2019 , 13.00–16.30 Uhr Bio Partner Schweiz AG, Staufferstrasse 2, 5703 Seon
Kurskosten	CHF 50.–/Person inkl. Kaffee und Nachmittagssnack
Anmeldung	Olivia Gehrig, Assistentin Renaissance: <ul style="list-style-type: none"> - renaissance@biopartner.ch - Tel. 062 769 00 94 Anmeldeschluss: 26. August 2019

Am Vormittag dieses Kurses führt uns Carine Buhmann in die Welt der Getreide (Kurs «Getreide aufs Korn genommen») an. Melden Sie sich für beide Kurse an, laden wir Sie gerne zu einem leckeren Mittagessen in unser Bio-Bistro ein.
 Weitere Kurse finden Sie auf www.bio-renaissance.ch