



2021-06-14 10:26 CEST

Vägen till att bli en hållbar köksmästare

Att behärska den vegetariska filosofin från bondgård till dukat bord.

[Culinary Arts Academy Switzerland](#) ligger på César Ritz Colleges campus i Le Bouveret i Schweiz, en idealisk plats för att ligga i framkant när det gäller grönt liv och utbildning.

Som stolt innehavare av Green Globe-certifikatet så är hållbarhet och ansvar för vår planet en del av vårt DNA. Idén att leda vägen med en [vegetarisk kulinarisk inriktning](#) i vårt kandidatprogram var ett naturligt val med målet att inspirera fler kockar att praktisera vegetarisk matlagning.

Vi vill fortsätta att förnya det kulinariska området, så beslutet att lansera programmet var inte svårt. Vi planerar också att få studenterna att odla sina egna ingredienser, så att de verkligen utvecklar en relation till produkten och bryr sig om den.

Tanja Florenthal, akademisk chef vid César Ritz Colleges i Schweiz.



Vegetariskt matlagning och utbildning är så mycket mer än att skapa ett recept utan animaliskt protein. Det handlar om filosofin kring produkten, från gård till bord. På campus har vi mer än 250,000 bin som surrar i anläggningens bigård. Våra studenter tillverkar sin egen tvål och varje överbliven smula från de kulinariska studenterna blir biobränsle!

Det handlar inte bara om att hitta en ersättning för kött utan att visa att en växtbaserad kost är lika smakrik. Alltför ofta är risotto den enda vegetariska måltiden på menyn. Vi vill uppmuntra till kreativitet när det gäller vegetarisk mat, så att fler matälskare kan uppleva en riktig vegetariskt baserad måltid.



Bortom det ordinära i vegetarisk matlagning

Culinary Art's Academy Switzerlands program i vegetarisk matlagning är utformat så att både oerfarna och professionella kockar kan ta med sig något för sin karriär.

Den vegetariska kocken är en person som skapar värde ur produkten och skapar en upplevelse för kunden samtidigt som hantverket hedras.

Kursplanen syftar till att skapa en relation till produkten och hjälpa eleverna att förstå hela filosofin kring den. Du kommer att lära dig att gå bortom att hitta en ersättning för kött och ta reda på hur man tar fram växtens speciella smaker på tallriken.

Förutom att fokusera på presentation av rätter, restaurang-management, veganska desserter och vegetarisk fine-dining lär du dig att kombinera dina rätter med vin, öl, whisky och alkoholfria alternativ.

Mer än en trend

Fördelarna med en växtbaserad kost går utöver hälsan, eftersom vi med egna ögon ser hur vår planet påverkas av överkonsumtionen av kött och fisk. Vi måste ta etiska hänsyn när vi väljer vår mat, hur den produceras och vilka kemikalier som används på vägen dit.

Vi är inte här för att skämma ut människor som äter kött, vi vill helt enkelt visa en annan syn på vad god mat kan vara.

Alain Muller, programansvarig vid Culinary Arts Academy Switzerland.



Programmet kommer att lära människor att det finns ett mycket välsmakande och hälsosamt alternativ till kött som till och med kan ha samma konsistens och smak om man vill. Alla har en annan syn på det vegetariska köket beroende på kultur, men vi drar alla nytta av hälsoaspekterna på samma sätt.

I slutet av kursen kommer vi att utrusta dig med de kulinariska verktygen för att kunna servera dina gäster en vegetarisk upplevelse över förväntan - samtidigt som du hedrar produkten och planeten.

[Läs mer om vår unika vegetariska kockutbildning i Schweiz](#)

SEG - Swiss Education Group, har sedan etableringen 1982 vuxit och är nu en av världens främsta nätverk av skolor inom "hospitality management".

Med fyra prestigefyllda skolor erbjuder SEG utbildningar inom hotell, hotell & design, events, business och kulinarisk konst.