China Foods Alliance

5 days program for Chef's,
apprentices and apprenticeship supervisors

BACK IN SWITZERLAND
How to implement your skills in Switzerland

Possible implementations for apprentices and apprenticeship supervisors
Apprentices and apprenticeship supervisors who attend this program can benefit greatly from the hands-on experience and cultural immersion.

Here are some ways they can apply their learnings to their future careers:

Improved culinary skills
- Mastered techniques: Apprentices and supervisors can improve their knife skills, wok mastery and other important cooking techniques.
- Expanded Recipe Inventory: They can expand their knowledge of Chinese cuisine, including regional variations and classic dishes.
- Understanding of flavor profiles: Develop a deeper understanding of flavor profiles and how to balance different ingredients.

Career opportunities
- Specialized Skills: The program can equip apprentices and supervisors with specialized skills in Chinese cuisine, making them more attractive to employers in Chinese restaurants, catering companies or food media.
- Global perspective: A broader understanding of culinary traditions can open up opportunities for international work or collaborations.
- Entrepreneurship: Apprentices and supervisors can use their knowledge to start their own Chinese-inspired food businesses or enterprises.

Cultural understanding
- Intercultural Communication: Develop stronger intercultural communication skills that are essential in today's globalized food industry.
- Cultural Appreciation: Acquire a deeper appreciation for Chinese culture and its influence on cuisine.
- Global Citizenship: Become informed and engaged global citizens with a better understanding of different culinary traditions.

Professional Development
- Continuing Education: Provide workshops or training for culinary professionals to share the knowledge and skills gained through the program.
- Networking Opportunities: Connect apprentices and supervisors with local Chinese communities and culinary professionals to foster ongoing collaboration and learning.
- Career development: Provide guidance on career paths related to Chinese cuisine, such as working in Chinese restaurants, catering companies or food media.

By participating in this program, apprentices and apprentice supervisors can gain a competitive edge in their careers, develop valuable skills and broaden their cultural horizons.

CFA China Foods Alliance
mybow gmbh | Rothenbad 18 | 6015 Lucerne | Switzerland | www.chinafoods.ch | info@chinafoods.ch
MWST: CHE-437.603.956 | Handelsregister Kt. Luzern CH-100.4.818.253-8

China Foods Alliance

5 - tägiges Programm für
Köche, Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer

BZURÜCK IN DER SCHWEIZ
Wie Sie Ihre Fähigkeiten in der Schweiz einsetzen können

Mögliche Umsetzungen für Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer
Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer, die dieses Programm besuchen, können von der praktischen Erfahrung und kulturellen Eintauchen erheblich profitieren.

Hier sind einige Möglichkeiten, wie sie ihre Erkenntnisse auf ihre zukünftigen Karrieren anwenden können:
Verbesserte kulinarische Fähigkeiten

- Beherrschte Techniken: Lehrlinge und Betreuer können ihre Messerfertigkeiten, Wok-Beherrschung und andere wichtige Kochtechniken verbessern.
- Erweiterter Rezeptbestand: Sie können ihr Wissen über chinesische Küche erweitern, einschließlich regionaler Variationen und klassischer Gerichte.
- Verständnis von Geschmacksprofilen: Entwickeln Sie ein tieferes Verständnis von Geschmacksprofilen und wie man verschiedene Zutaten ausbalanciert.

Karrierechancen

- Spezialisierte Fähigkeiten: Das Programm kann Lehrlinge und Betreuer mit spezialisierten Fähigkeiten in chinesischer Küche ausstatten, was sie für Arbeitgeber in chinesischen Restaurants, Catering-Unternehmen oder Lebensmittelmedien attraktiver macht.
- Globale Perspektive: Ein breiteres Verständnis kulinarischer Traditionen kann Möglichkeiten für internationale Arbeit oder Kooperationen eröffnen.
- Unternehmertum: Lehrlinge und Betreuer können ihr Wissen nutzen, um eigene chinesisch inspirierte Lebensmittelgeschäfte oder Unternehmen zu gründen.

Kulturelles Verständnis

- Interkulturelle Kommunikation: Entwickeln Sie stärkere interkulturelle Kommunikationsfähigkeiten, die in der heutigen globalisierten Lebensmittelindustrie unerlässlich sind.
- Kulturelle Wertschätzung: Erwerben Sie eine tiefere Wertschätzung für die chinesische Kultur und ihren Einfluss auf die Küche.
- Globale Bürgerschaft: Werden Sie informierte und engagierte globale Bürger mit einem besseren Verständnis verschiedener kulinarischer Traditionen.

Berufliche Entwicklung

- Weiterbildung: Bieten Sie Workshops oder Schulungen für kulinarische Fachleute an, um das durch das Programm erworbene Wissen und die Fähigkeiten zu teilen.
- Networking-Möglichkeiten: Verbinden Sie Lehrlinge und Betreuer mit lokalen chinesischen Gemeinschaften und kulinarischen Fachleuten, um kontinuierliche Zusammenarbeit und Lernen zu fördern.
- Karriereentwicklung: Bieten Sie Beratung zu Karrierewegen im Zusammenhang mit chinesischer Küche, wie zum Beispiel Arbeit in chinesischen Restaurants, Catering-Unternehmen oder Lebensmittelmedien.

Durch die Teilnahme an diesem Programm können Lehrlinge und Lehrlingsbetreuer einen Wettbewerbsvorteil in ihren Karrieren erlangen, wertvolle Fähigkeiten entwickeln und ihre kulturellen Horizonte erweitern.

CFA China Foods Alliance
mybow gmbh | Rothenbad 18 | 6015 Lucerne | Switzerland | www.chinafoods.ch | info@chinafoods.ch
MWST: CHE-437.603.956 | Handelsregister Kt. Luzern CH-100.4.818.253-8