



China Foods Alliance



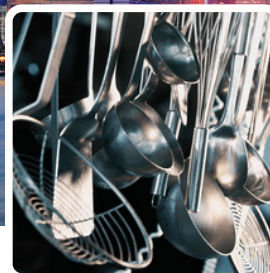
**Shanghai -**  
einer der modernsten  
Metropolen Asiens



**CieCAS Shanghai -**  
Trainingcenter und erste  
Homebase der Reise



**Kulinarik & Kultur -**  
Mehr erfahren über Wok-  
und Schneidetechniken



**Bildung -**  
Einführung in die 8  
Esskulturen & 2  
Schwerpunkt Küchen

## TRAININGSFÜR KÖCHE, LEHRLINGE & LEHRLINGSBETREUER



### 5 Tage / 6 Nächte in Shanghai

Das **5-tägige Intensivprogramm von CieCAS in Shanghai** bietet eine umfassende Einführung in die Vielfalt, Techniken und Philosophie der chinesischen Küche. Es richtet sich an Fachpersonen aus der Gastronomie, Auszubildende sowie Verantwortliche in der Berufsbildung. Das Programm kombiniert fachkundige Anleitung, praktische Übungen und kulturelle Einblicke und ist so gestaltet, dass Lernen und Erlebnis optimal ineinandergreifen.

Das Verlängerungsprogramm umfasst **6 Hotelübernachtungen, 4 Tage Kochunterricht am CieCAS-Campus** sowie **1 Tag Markt- und Stadterkundung** in Shanghai.

#### Die Reise beinhaltet

- ◆ 5 tägiger Lehrgang in Shanghai
- ◆ Inklusive 6 Hotelübernachtungen (Sonntag bis Samstag)
- ◆ Frühstück, Mittagessen sowie 3 gemeinsamen Abendessen in ausgewählten Restaurants
- ◆ Überblick in die 8 Regionalküchen & praktische Einführung in 2 Regionalküchen
- ◆ Erlernen von WOK und Schneidetechniken
- ◆ Kulinarisches Rahmenprogramm
- ◆ Metro Tickets, Eintritte und Transfers mit Bus
- ◆ Englischsprachige lokale Guides
- ◆ Deutschsprachige CFA-Begleitung auf Anfrage

#### Reisedaten

- ◆ Mo 11.5 - Fr 15.5.2026
- ◆ Mo 1.6 - Fr 5.6.2026
- ◆ Mo 16.11 - Fr 20.11.2026
- ◆ Eine Verlängerung vor oder nach dem Programm ist individuell möglich.
- ◆ Eine Anmeldung bis Ende Januar 2026 wird empfohlen

#### Preis

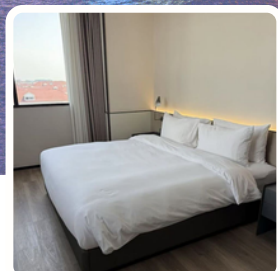
pro Teilnehmer	3'250.-
für Gruppen mit 10 Teilnehmern	2'950.-
Preise verstehen sich exkl. Flug	

CFA China Foods Alliance

mybow gmbh | Bodenhoferrasse 22 | 6005 Lucerne | Switzerland | [www.chinafoods.ch](http://www.chinafoods.ch) | [info@chinafoods.ch](mailto:info@chinafoods.ch)  
MWST: CHE-437.603.956 | Handelsregister Kt. Luzern CH-100.4.818.253-8



China Foods Alliance



#### Unterkunft -

Hotel nach westlichem Standard und in der Nähe des CieCAS Campus



#### 2 Schwerpunkt Küchen -

Einblick und praktische Einführung 2 der 8 Regionalküchen



#### Koch Challenge -

CieCAS-Praxis Challenge – Gruppenkochen & Präsentation



#### Shanghai entdecken -

Möglichkeit Shanghai zu erkunden

## Detailprogramm

### Anreise – Shanghai

- Anreise nach Shanghai (individuell) & Gruppentransfer zum Hotel bei gleichem Flug
- Bei der Ankunft werden die Teilnehmer mit der Umgebung des Hotels bekannt gemacht (Metro, Shopping, Essen)
- Abend: Freies Abendessen und Zeit zur persönlichen Erkundung
- Hinweis: Dieser flexible Tag ermöglicht es den Teilnehmern, früh anzureisen, um sich einzugewöhnen

### Tag 1: Orientierung & Begrüßungsdinner – Montag

- Vormittag: CieCAS-Briefing – Programmübersicht und Einführung in die chinesische Küche: Schwerpunkt auf der Küche Shanghais, Guangdongs\* und Sichuans\*
- Nachmittag:
  - CieCAS-Praxis – Verfeinerung der Schneidetechniken
  - Workshop: Chinesisch-westliche Fusion-Desserts
- Abend: Begrüßungssessen in einem ausgewählten Restaurant in Shanghai

### Tag 2: Kochschule – Schwerpunkt Shanghai – Dienstag

- Vormittag: Einführung – Zutaten und kulinarische Philosophie Shanghais
- Nachmittag: CieCAS-Praxis – Workshop zur Zubereitung von Xiao Long Bao und Gebäck aus Shanghai
- Abend: Freies Abendessen und Zeit zur Erkundung Shanghais

### Tag 3: Kochschule – Marktforschung + Guangdong & Sichuan Küche – Mittwoch

#### Nach Wahl werden 2 der 8 Regionalküchen ausgewählt\*

- Vormittag:
  - Markttour – Eintauchen in einen lokalen Markt in Shanghai
  - Entwerfen eines Menüs in Gruppen für die Challenge vom Freitag
- Nachmittag: Guangdong\* und Sichuan\* Küche Zutaten und kulinarische Philosophie & Workshop
- Abend: Freies Abendessen und Zeit zur Erkundung Shanghais

### Tag 4: Erkundung des Marktes & Entwurf der Gerichte – Donnerstag

- Vormittag: Einkauf der Lebensmittel mit Unterstützung der CieCAS-Köche
- Nachmittag: CieCAS-Praxis – Entwurf und Zubereitung der Rezepte
- Abend: Abendessen – Erlebnis der modernen Fusionsküche

### Tag 5: Koch Challenge & Verabschiedung – Freitag

- Vormittag: CieCAS-Praxis Challenge – Gruppenkochen & Präsentation
- Nachmittag: Abschluss der Schulung – Feedbackrunde und Nachbesprechung. Besichtigung eines Hotels
- Abend: Abschiedssessen im Hotel: Programmrückblick und Zertifikatsverleihung

### Tag 6: Abreise – Samstag

- Gruppentransfer zum Flughafen bei gleichem Flug & Rückflug nach Zürich

Detailprogramm: Änderung vorbehalten



Jetzt anmelden

chinafoods.ch

CFA China Foods Alliance

mybow gmbh | Bodenhoferrasse 22 | 6005 Lucerne | Switzerland | [www.chinafoods.ch](http://www.chinafoods.ch) | [info@chinafoods.ch](mailto:info@chinafoods.ch)

MWST: CHE-437.603.956 | Handelsregister Kt. Luzern CH-100.4.818.253-8

