



China Foods Alliance



Shanghai -
einer der modernsten
Metropolen Asiens



CieCAS Shanghai -
Trainingcenter und
Homebase des Trainings



Kulinarik & Kultur -
Mehr erfahren über Wok-
und Schneidetechniken



Bildung -
Einführung in die 8
Esskulturen & 2
Schwerpunkt Küchen

TRAINING FÜR 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
- ◆ 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 2026

- ◆ Mo 16.11 - Fr 20.11.2026
- ◆ Eine Verlängerung vor oder nach dem Programm ist individuell möglich.

Stand 19.06.2026

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 | 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

PROGRAMM HI

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)
- Hinweis: Dieser flexible Tag ermöglicht es den Teilnehmern, früh anzureisen, um sich einzugewöhnen
- Abend: Freies Abendessen und Zeit zur persönlichen Erkundung

Tag 1: Montag – Orientierung & Einführung chinesische Regionalküchen

- CieCAS Rundgang & Programmübersicht
- **Regionalküchen Teil 1:** Lu (Shandong) 鲁菜 | Min (Fujian) 闽菜 | Xiang (Hunan) 湘菜 | Hui (Anhui)
- **CieCAS-Praxis:** Demonstration der Schneidetechniken, Gemüseschnitzen & Zubereitung von kalten Gerichte
- Abend: Begrüssungssessen in einem ausgewählten Restaurant in Shanghai

Tag 2: Dienstag – Einführung chinesische Regionalküchen & Vertiefung Zhejiang / Su Cuisine

- **Regionale Küchen Teil 2:** Su (Jiangsu) 苏菜 | Zhe (Zhejiang) 浙菜 | Yue (Guangdong) 粤菜 | Chuan (Sichuan) 川菜
- **CieCAS-Praxis:** Zhejiang / Su-Küche Kochvorführung und Hands-On Cooking
- Abend: Freies Abendessen und Zeit zur Erkundung Shanghais

Tag 3: Mittwoch – Shanghai Field Trip – Markt tour

- Briefing Markt tour Shanghai & **Eintauchen in einen lokalen Markt in Shanghai**
- **Einkauf Lebensmittel und Zutaten** mit Unterstützung der CieCAS-Köche auf dem Markt
- Mittagessen: Entdeckung von lokalem Street Food
- Nach der Rückkehr Vorbereitung der Zutaten für die Kochsession vom Donnerstag
- Abend: Freies Abendessen und Zeit zur Erkundung Shanghais

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

- **Planung und Finale Vorbereitung** für das Nachtessen & Vorbereitung der Zutaten vom Markt
- Mittagessen: Dumpling und Gemüse Experience
- **CieCAS-Praxis:** Praktische und Interaktive Koch Workshops
- Abend: Workshop Dinner Experience im CieCAS Trainingscenter

Tag 5: Freitag – Interaktiver Workshop & Verabschiedung

- **CieCAS-Praxis:** Präsentation Cantonese Cuisine
- Hands-On Cooking Finger Food Making
- Abschluss der Schulung – Feedbackrunde und Nachbesprechung.
- Abend: Gemeinsames Abendessen in einem ausgewählten Restaurant in Shanghai

Tag 6: Samstag – Abreise oder Verlängerung

- Gruppentransfer zum Flughafen bei gleichem Flug & Rückflug nach Zürich
- Mögliche Verlängerung mit weiteren Übernachtungen am Bund Shanghai

Das Detailprogramm kann Änderungen unterliegen. Die aktuelle Version sowie weitere Informationen finden Sie auf der Webseite der China Foods Alliance.



Jetzt anmelden

chinafoods.ch



CFA China Foods Alliance

mybow gmbh | Bodenhoferrasse 22 | 6005 Lucerne | Switzerland | www.chinafoods.ch | info@chinafoods.ch

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