

ziguri

Plant based Culinary Academy

Dein Weg zum *Grand Plant
Based Chef & Culinary Instructor.*







ÜBER ZIGURI 04

AUSBILDUNG 14

ANMELDUNG 26

LOCATIONS 28

KONTAKT 34

Entdecke Neues

Die institutionell unabhängige und einzigartige Ausbildung ist für Menschen gedacht, die sich weiterentwickeln wollen. Sie stellt einen neuen Weg für die Künste der rein pflanzlichen Kulinarik und ein Gütesiegel für eine neue Generation von KöchInnen dar. Unsere Studenten werden auf dem spannenden Weg zur Selbstentfaltung von erstklassigen Dozenten begleitet.



Produktion & Anbau

Die Wertschätzung der Lebensmittel steht in der Ziguri plant based Academy im Vordergrund, denn vom Samen in der Erde bis zur erntereifen Frucht, von der Roh-Zutat bis zum angerichteten Teller, ist es ein langer und spannender Weg.



Zubereitung

Die Qualität und ein liebevoller Umgang mit den Zutaten, sei es Obst, Gemüse oder Gewürzen sowie die richtige Technik, sind für die DozentInnen wichtige Faktoren für ein gelungenes Essen.



Nouvelle Cuisine

Eine gesunde und vollwertige pflanzliche Ernährung eröffnet eine wundervolle Welt der Geschmäcker und ermöglicht unzählige neue Wege, welche entdeckt werden wollen. Genuss, Emotionen und Schönheit sind die treibenden Kräfte.





Unser Angebot

Wir bieten

Es handelt sich um eine umfassende mehrmonatige Ausbildung, die alle wichtigen kulinarischen Richtungen in der pflanzlichen Küche abdeckt. Fachspezifische Dozenten, die mit ihrem Wissen einzigartig auf dem jeweiligen Fachgebiet sind, tragen vor und präsentieren.

Als Student an der Ziguri plant based Culinary Academy werden dir praxisnahe Schwerpunkte gelehrt, welche dein Fundament zur weiteren Entwicklung und Neugestaltung der eigenen pflanzlichen Küche sein werden. An den verschiedenen Academy-Standorten Wien,

Berlin, Salzburg und Zürich tauchst du nicht nur in die vertiefenden Module ein, sondern du hast auch die Möglichkeit, interessante Städte und deren Zugang zur pflanzlichen Küche kennen zu lernen.

Als Absolvent der Ziguri plant based Culinary Academy bekommst du auch nach deiner Ausbildung die volle Unterstützung unseres Netzwerkes, damit du mit deiner Idee von Anfang an die richtigen Schritte setzen kannst.



Unsere Zielgruppe

Du bist

Du bist von der pflanzlichen Kulinarik und dem veganen Lifestyle fasziniert und möchtest aus deiner Leidenschaft eine Berufung machen? Du möchtest deiner täglichen Koch-Routine einen modernen und gesunden Stil verpassen und die vegane nouvelle cuisine erlernen? Du möchtest professionell kochen und die besten Tipps und Tricks erfahren? Du möchtest neue Städte und interessante Menschen kennenlernen? Du möchtest Teil einer aufstrebenden und inspirierenden Gemeinschaft werden?

Dann bist du in der Ziguri plant based Culinary Academy genau richtig! Ob du dich bereits zu den Profis

in der pflanzenbasierten Küche zählst oder NeueinsteigerIn bist: Die Ausbildung ermöglicht dir, neue Dinge zu lernen, deiner Kreativität freien Lauf zu lassen, über dich hinauszuwachsen, innovativ zu sein und gesteckte Ziele zu erreichen. Das alles im Kreise von Dozenten und Gleichgesinnten, die deine Ausbildungszeit bereichern und möglicherweise sogar zu Freunden fürs Leben werden.

Wir bringen Menschen zusammen, die mit ihrer Einstellung und ihrem offenen Blick auf die Welt ihre Umwelt positiv beeinflussen und einen Mehrwert schaffen möchten.



Unsere Philosophie

Wir sind

Bist du bereit für die beste Erfahrung deines Lebens? Denn die Ziguri plant based Culinary Academy ist so konzipiert, dass unsere Studenten eine einzigartige und unvergleichliche Erfahrung machen, die auf Mentorship, Kreativität und Nachhaltigkeit beruht.

In dieser Academy ist die Vorstellungskraft genauso wichtig wie das Tun. Damit unsere Studenten als Schöpfer einer neuen Generation von Köchen und Unterneh-

mern empor gehen können, bekommen sie hier den Impuls über sich hinaus zu wachsen und neuartig zu denken.

Die Academy und der Titel "Grand Plant Based Chef und Culinary Instructor" sind somit ein Gütesiegel für eine fundierte und außerordentliche Ausbildung in der plant based Cuisine.



Das macht unsere Akademie aus



Locations

Unterschiedliche Städte bieten unzählige Möglichkeiten des Austauschs. Wir erkunden die vegane Szene von Wien, Berlin, Salzburg und Zürich und tauchen in verschiedene kulinarische Konzepte ein.



Dozenten

In der Ziguri plant based Academy lehren Dozenten, welche auf ihrem Gebiet einzigartig sind und mit ihrem Engagement Wege aufgezeigt haben, welche davor noch nicht bestritten wurden.



Einzigartig

Ziguri plant based Academy ist die bisher erste und einzige Ausbildung im deutschsprachigen Raum, die in dieser Form die vegane Küche zum zentralen Thema ihrer Ausbildung macht und alle hierfür wesentliche Elemente behandelt.



Ausbildung

Kreativ sein, um neue Lösungen zu finden und innovativ sein, um Dinge zu tun, die noch niemand zuvor getan hat. Die Ziguri plant based Academy unterstützt dein Potential und hilft dir, deinen individuellen Zugang zur pflanzlichen Kulinarik zu finden.



Leidenschaft

Wir sind von der Vielfalt an kulinarischen Schwerpunkten begeistert, welche die pflanzliche Küche für uns bietet. Wir wollen als Academy neue Wege finden, um die pflanzliche Kulinarik auf ein neues Level zu bringen.



Community

Das Netzwerk der Ziguri plant based Academy ist ein wesentlicher Bestandteil der Ausbildung. Hier lernen sich Menschen mit großartigem Mindset und der gleichen Leidenschaft für die pflanzliche Küche kennen.



Daniel Reiter

Gründer & Dozent

“Eine Academy, welche das Kochen und den Zugang zur Ernährung nachhaltig verändern soll.”

Das ist die Idee, mit der Daniel Reiter begann, die Ziguri plant based Academy in Wien, Berlin, Salzburg und Zürich zu konzipieren. Ein Bildungsprojekt zur Ausbildung von Fachleuten, welche die Küchen und Restaurants des 21. Jahrhunderts definieren werden.

Wissen vermitteln

Unsere Dozenten & Vortragenden

“Wenn wir den Verstand mit Inhalten bereichern, dann lernen unsere Studenten und Studentinnen auch zugleich ihre Sinneswahrnehmung zu trainieren.”

Unsere Dozenten sind Vermittler von Wissen, Innovation und Kreativität. Sie sind jedoch nicht nur Wissensvermittler, sondern auch Initiatoren und Motivatoren für neue Blickwinkel, unabhängig vom Können und der Erfahrung der Studenten. Sie sind Mentoren, die dich auf deinem Weg begleiten.

Sie sind mit Herz und Hingabe ausgewählte Professionisten und leben ihr Handwerk, ihre Passion, ihre Ziele, ihre Träume und die Pionierfahrung in ihrem Fachbereich.

Damit unsere Dozenten in der Lage sind, ihre Studenten besser zu erreichen, werden diese angehalten aus dem Gefühl heraus zu vermitteln. Denn wenn sie es schaffen sich selbst auszudrücken und Emotionen zu übertragen, sind sie diese Art von Mentoren, an die man sich am meisten erinnert.





Ausbildung zum

Grand Plant Based Chef & Culinary Instructor

Bist du bereit für die beste Erfahrung deines Lebens? Denn die Ziguri plant based Academy ist so konzipiert, dass unsere Studenten eine einzigartige und unvergleichliche Erfahrung machen, die auf Mentorship, Kreativität und Nachhaltigkeit beruht. Die Ausbildung gliedert sich in acht Module, die jeweils vier volle Aus-

bildungstage beinhalten. Sie umfassen ein breites Themenspektrum von Theorie, Exkursionen, Rohköstliche Küche, Basislehre der pflanzlichen Küche, Backen & Patisserie, integrative Kulinarik, gehobene Gourmetküche und internationale Küche. Mit dem Abschluss als neuntes Moduls erhältst du dann das Ziguri Gütesiegel.

Modul 1 – Theorie & Exkursion

In diesem Modul werden wir das Fundament für die weiteren Ausbildungsphasen bauen. Du wirst die Sprache der Küche sowie Abläufe und Strukturen kennenlernen, die dich für kommende Anforderungen festigen werden.

Durch diese Woche begleiten uns verschiedene Vortragende, welche in den Bereichen der Küchentheorie, Ernährungslehre- und ethik, nachhaltige Produktion sowie Grundlagen der Gastronomie referieren werden.

Darüber hinaus besuchen wir Betriebe, welche sich einer nachhaltigen Produktion verschrieben haben und auf dem Gebiet der Lebensmittelproduktion sowie Forschung richtungsweisende Erkenntnisse sammeln konnten.



Schwerpunkte

-  Küchentheorie- und praxis
-  Nachhaltige Produktion
-  Getränkekunde
-  Grundzüge der Ernährungslehre
-  Grundlagen der Gastronomie

Location

Berlin

Modul 2 – Rohköstliche Küche

In dieser Ausbildungswoche tauchen wir in die fabelhafte Welt der roh-veganen Kochkunst ein. Wir beginnen mit den Basics und erläutern was roh-vegan oder vegan raw food eigentlich bedeutet, welche Werkzeuge und Zubereitungstechniken unabdingbar sind und gehen darauf ein, welchen Mehrwert diese Art der Zubereitung von Lebensmitteln für den menschlichen Organismus haben kann.

Die roh-vegane Küche ist das Fundament für alle weiteren Koch-Module. Wir erlernen den richtigen Umgang mit den kostbaren Rohstoffen und tauchen in die fabelhafte Welt der Fermentation und Käsezubereitung ein. Natürlich sind Schneidetechnik, Menüfolge, rohköstliche Patisserie und Desserts wichtige Bestandteile, um in der roh-veganen Gourmetküche punkten zu können.

Der Anspruch ist die Kunst des Raw Food Chefs zu meistern, indem du lernst alle Fähigkeiten zu beherrschen, um rohe, vegane, pflanzliche Gerichte zu entwickeln und auf den Teller zu bringen.



Schwerpunkte



Küchentheorie- und praxis



Nachhaltige Produktion



Grundzüge der Ernährungslehre



Grundlagen der Gastronomie

Location

Wien



Schwerpunkte



Küchentheorie- und praxis



Nachhaltige Produktion



Grundzüge der Ernährungslehre



Grundlagen der Gastronomie

Location

Wien

Modul 3 – Basislehre der pflanzlichen Küche

Im Modul “Basislehre der pflanzlichen Küche” gehen wir dem Geschmack auf dem Grund. Wir lernen was die Wurzeln der pflanzlichen Küche sind, um zu verstehen wie Textur, Konsistenz, Geschmack und Emotion entsteht.

Dabei beschäftigen wir uns mit klassischen Kochtechniken, die ebenso für die vegane, rein pflanzliche Küche essentiell sind. Sei es die klassische Zubereitung von Saucen, die wir aus der französischen Haut Cuisine kennen, als auch der richtige Grad des röstens von Gemüse.

Die Voraussetzung für deine kreative Entfaltung ist, die Grundlagen zu festigen und dadurch deinen Blick zu öffnen.

Wir spannen einen kulinarischen Bogen von der französischen Küche, über den Alpen- und Mittelmeerraum, bis hin in die ungarische Puszta. Dabei nehmen wir Bezug auf Vorhandenes Wissen und antiquierte Gerichte, welche wir aus Kindertagen kennen und lieben gelernt haben.

Genuss ohne Kompromisse, das ist der Leitfaden dieser Woche.



Modul 4 – Backen & Patisserie

Um in die vegane Patisserie eintauchen zu können, ist es wichtig, Grundteige mit ihren ganz speziellen Eigenschaften zu verstehen.

Vegane Teige, Massen und Cremes müssen mit der gleichen Intensität, Technik und Liebe gerührt und verarbeitet werden. Wir haben in den Teigen die identischen Mechanismen, die zu einem erfolgreichen Produkt führen. Genau so ist es auch bei der Zubereitung von Brot, welches mit einer perfekten Kruste und Krume glänzen soll.

Sei es die Zeit, welche Mehle brauchen, um das Wasser aufnehmen zu können, das Rasten im Kühlschrank bei Kekserlteigen oder die luftige Lockerheit bei einer feinen Mousse au Chocolat.

Lerne die wichtigsten Techniken und Abfolgen kennen, um dein Können in der veganen Backkunst zu festigen.

Unsere DozentInnen nehmen dich in diesem Modul mit auf eine süß-pikante Reise und festigen dein Wissen in den traditionellen Bereichen.

Schwerpunkte



Küchentheorie- und praxis



Nachhaltige Produktion



Grundzüge der Ernährungslehre



Grundlagen der Gastronomie



Backen & Patisserie

Location

Salzburg

Modul 5 – Integrative Kulinarik & Design

Zum eigenen Künstler in der Küche werden!

Ernährung als Form von Selbst-Respekt. Was wir in unseren Körper geben hat nicht nur Auswirkung darauf wie wir uns physisch fühlen, sondern genauso darauf, wie wir uns mental, emotional und geistig fühlen. Im Modul Integrative Kulinarik wird nicht nur auf das "was" man kocht und isst eingegangen, sondern auch "wie" man die Zutaten auswählt, wie man zubereitet und wie man isst. Denn je mehr Zuneigung, Achtsamkeit, Bewusstsein, Dankbarkeit und Respekt gegenüber den Zutaten da ist, desto mehr kann sich das positiv auf den Geschmack sowie auf unser ganzes Wirken und Sein auslösen.

Food-Fotografie ist eine Kunst für sich. Wenn man sich und seine Gerichte vorstellen möchte, dann haben gute Food-Fotos einen enormen Einfluss darauf, wie gut man sich präsentiert. Wie fängt man also Gerichte fotografisch ein, sodass sie auf den Bildern genauso frisch und farbenfroh aussehen, wie sie zubereitet worden sind? Auf was ist zu achten? Welches Licht, welcher Hintergrund, welches Geschirr und Zubehör eignet sich dafür?

Wie und wo findet man die Inspiration, um eigene Rezepte zu kreieren, die von der eigenen Kreativität, Gedanken- und Gefühlswelt inspiriert sind? Ein gemeinsamer Trip in die Natur wird dabei helfen, genau diese Kreativität anzukurbeln und in der Natur eine unendliche Inspirationsquelle zu finden. Kreatives Kochen, welches mit Herz für Körper, Geist und Seele zubereitet, erlebbar wird.



Schwerpunkte

-  Küchentheorie- und praxis
-  Nachhaltige Produktion
-  Grundzüge der Ernährungslehre
-  Grundlagen der Gastronomie
-  Backen & Patisserie
-  Rohkost

Location

Zürich

Modul 6 – Internationale Küche

In dem Modul internationale Küche tauchen wir in Küchen und Gerichte unterschiedlicher Kontinente ein und lernen die Wurzeln der Kulinarik vom asiatisch – pazifischen sowie orientalischen Raum kennen. Die Grundlagen der europäischen Küche helfen uns dabei, die Mechanismen und Techniken nicht nur zu vergleichen, sondern auch die Herkunft grundsätzlicher Geschmacksträger zu verstehen.

Die Internationale Küche ist von den natürlichen Ressourcen und von kulturellen Traditionen geprägt. Die Vielfalt an Gewürzen, Speisen und Rezepten scheinen hierbei grenzenlos. Doch was sind die verbindenden Elemente, die Kontinente kulinarisch verbinden und in Beziehung zu bekannten Gerichten stehen? Dieser zentralen Frage werden wir im Modul internationale Küche nachgehen und gemeinsam Antworten sowie Erkenntnisse ercochen, die einer gemeinsamen kulinarischen Sprache zugrunde liegen.

Essen verbindet, kennt keine Grenzen und hat einen großen gesellschaftlichen Stellenwert, welcher unterschiedlich ausgelebt wird. Ist es das Ziel einer großen Gemeinschaft von Menschen, ein vielfältiges Angebot an Speisen zu präsentieren und dieses auch ohne festen Ablauf zu genießen, oder die genaue Abfolge von klaren Strukturen, die anhand einer Menüfolge am Teller Vollendung finden? Kulturelle sowie ressourcenabhängige Einflüsse, lässt Essen und dessen Stellenwert auf unterschiedlichen emotionalen Ebenen erleben. Wir nehmen euch mit auf eine spannende kulinarische Reise, rund um den Globus.



Schwerpunkte

-  Küchentheorie- und praxis
-  Nachhaltige Produktion
-  Grundzüge der Ernährungslehre
-  Grundlagen der Gastronomie

Location

Wien



Schwerpunkte

-  Küchentheorie- und praxis
-  Nachhaltige Produktion
-  Grundzüge der Ernährungslehre
-  Grundlagen der Gastronomie

Location
Zürich

Modul 7 – Gehobene Küche - Nouvelle Cuisine

Die Nouvelle Cuisine zeichnet sich durch frische, regionale Zutaten, kürzere Garzeiten, den Erhalt des Eigengeschmacks sowie eine schonende und on point Zubereitung aus. Grundlagen und Gebote, die in den Küchen des 21. Jahrhunderts nicht fehlen dürfen.

Christian Millau und Henri Gault haben dafür die zehn Gebote der Nouvelle Cuisine verfasst, welche im Geiste einer ausgewogenen, veganen Ernährung herangezogen werden. Diese sind in Teilen nicht nur stimmig mit den Prinzipien der Ziguri Plant Based Culinary Academy, sie ermöglichen auch eine Schärfung der Sinne und eine Wiederkehr zur Natürlichkeit von Kulinarik.

Von Feld auf den Teller – ein Satz der viel zitiert wird, doch wenn man in die Prozesse eintaucht, von der Saat hin zu einem Teller der alle Sinne anregt, dann eröffnet sich einem ein Universum welches wir gemeinsam entdecken werden. Die Interpretation der gehobenen Nouvelle Cuisine ist dabei stets individuell und geprägt von Kreativität, Erlebtem sowie Emotionen, die einem Gericht etwas außergewöhnliches verleihen.

Im Modul Nouvelle Cuisine werden wir die gehobene Küche in die pflanzenbasierte Ernährung verschmelzen und spannende Parallelen entdecken.



Schwerpunkte



Küchentheorie- und praxis



Nachhaltige Produktion



Grundzüge der Ernährungslehre



Grundlagen der Gastronomie



Getränk Kunde



Organisation & Management

Location

Wien

Modul 8 – Workshop und Exkursion

In diesem Modul werden wir Workshops abhalten, die dich in organisatorische und unternehmerische Strukturen einführen. Dabei werden wir dir das benötigte Rüstzeug für deine weiteren Unternehmungen anlegen und dir zeigen, wie du Wertschöpfung als Führungspersönlichkeit generierst.

Essenzielle Themen werden wir individuell und in der Gruppe ausarbeiten, um die für dich passenden Wege zu finden, damit du dein Projekt oder deine Idee voranbringen kannst. Falls du noch auf der Suche sein solltest und dich erst zurechtfinden möchtest, bekommst du von uns erfahrene DozentInnen zur Seite, die dir mit ihrer jahrzehntelangen Erfahrung einen roten Faden an die Hand geben werden.

Darüber hinaus werden wir dein Wissen von der Küchentheorie, den Grundlagen der Gastronomie, Nachhaltiger Produktion sowie der Getränkekunde vertiefen. Hierbei werden wir Betriebe besuchen und Produzenten über die Schultern schauen, die mit ihrer Leidenschaft und dem daraus entstehenden Produkt einen kulinarischen sowie langlebigen Mehrwert generieren.

Modul 9 – Abschlussprüfung

Dein Weg zum Grand Plant Based Chef und Culinary Instructor findet in den zwei Tagen des Prüfungsmoduls seine Vollendung. In diesen zwei Tagen werden dein theoretisches sowie dein praktisches Wissen, welches du über die Zeit aufgebaut hast, abgerufen.

Wir geben dir dadurch die Möglichkeit, deinen kulinarischen Werdegang zu präsentieren und bieten dir dabei eine angenehme und professionelle Umgebung, in der du dich entfalten kannst.

Während dieser zwei Tage stehen dir ausgesuchte Dozenten zur Seite, welche dich durch den Prozess begleiten werden. Zur Vorbereitung unterstützen wir dich mit persönlichen Online Tutorien und stehen dir im Vorfeld aber auch währenddessen unterstützend zur Seite. Im persönlichen Beurteilungsgespräch werden wir nochmal individuell auf dich und dein Können eingehen.

Mit dem Abschluss zum Grand Plant Based Chef und Culinary Instructor wirst du zum Gütesiegel einer Generation von fantastischen Köchen und Köchinnen, worauf Branchenexperten zählen können. Ein Gütesiegel, das für Qualität und Expertise steht.

Bei der gemeinsamen Abschlussfeier und der anschließenden Zertifikatsübergabe werden wir deinen Erfolg feiern und das Erlebnis dieser Ausbildung unvergesslich machen.



Schwerpunkte



Küchentheorie & -praxis

Lerne die Sprache der Küche kennen und setze diese in die Praxis um. Küchen- sowie Lebensmittelkunde stehen dabei im Fokus und bilden gemeinsam mit der Servierkunde ein Fundament für alle kommenden Herausforderungen.



Backen & Patisserie

Wir erkunden die traditionelle Backkunst und tauchen in die Welt der französischen Patisserie ein. Vom köstlichen Brot bis hin zum Mehrkomponenten-Dessert ist es ein spannender Weg, auf welchem wir die vielen Facetten des Backens kennenlernen werden.



Grundlagen der Gastronomie

In der Gastronomie sowie Hotellerie findet man spezielle Gegebenheiten, welche örtlich sowie personell bedingte Lösungen fordern. Damit der Gast einen ausgewogen veganen Teller serviert bekommt, erkunden wir gemeinsam den roten Faden, der dich auf jede Herausforderung vorbereitet.



Nachhaltige Produktion

Ein nachhaltiger Umgang mit den Zutaten, sei es mit Obst, Gemüse oder auch Gewürzen sowie ein gelungener Produktionskreislauf sind wichtige Faktoren für ein nachhaltiges Essen. Lerne unter anderem die ErzeugerInnen kennen und besuche mit uns Betriebe, die sich einer Nachhaltigen Produktion verschrieben haben.



Rohkost

Die rohköstliche Küche ist ein wichtiger Baustein, um die pflanzliche Küche in ihrer Gesamtheit zu verstehen. Unsere Speisen werden, mit der richtigen Technik zubereitet und umgeben von Mikroorganismen, zu etwas Besonderem.



Getränkkunde

Der kostbare Rohstoff Wasser ist die Basis für unsere Getränkkultur. Wir lernen, was es braucht, um einen vollmundigen Wein zu produzieren und gehen auf die Einflussfaktoren ein, welche ausschlaggebend für unser Endprodukt sind. Darüber hinaus werden wir uns auch dem Thema Kaffeezubereitung widmen.



Nouvelle Cuisine

Wir tauchen in die Welt der gehobenen Küche ein, in der sich Schönheit und Kreativität entfalten. Kochtechniken, Food Paring und Plating sowie das Verständnis für Natürlichkeit der Lebensmittel sind dabei genauso wichtig wie die Bewahrung des Eigengeschmacks.



Grundzüge der Ernährungslehre

Wir setzen uns mit den potenziell kritischen Nährstoffen einer pflanzenbasierten Ernährung auseinander und durchleuchten Ernährungsweisen aus medizinischer sowie ethischer Sicht. Wir werden angewandte Techniken kennenlernen, um diätologisch definierte Ziele zu erreichen.



Organisation & Management

Welche Arten von unternehmerischen Strukturen dich nach deiner Ausbildung erwarten, welches Rüstzeug du für deine Unternehmungen benötigst und wie du Wertschöpfung als Führungspersönlichkeit generierst, werden wir individuell und in der Gruppe ausarbeiten.



Teilnahme & Bewerbung

Egal, ob du dich bereits zu den Profis in der pflanzenbasierten Küche zählst, gelernter Koch oder Köchin bist, dein Wissen weiter vertiefen möchtest oder ob du dich zum ersten Mal mit dem Thema beschäftigst – die Ausbildung bietet dir die Möglichkeit, neue Dinge zu lernen, deiner Kreativität freien Lauf zu lassen, über dich hinauszuwachsen, innovativ zu sein, dir Ziele zu stecken und diese auch zu erreichen.

Das alles im Kreise von Dozenten und Gleichgesinnten, welche dir nicht nur die Ausbildungszeit bereichern werden, sondern manche davon sogar zu Freunden fürs Leben werden können.

Wir möchten dich gerne kennenlernen und im Bewerbungsformular herausfinden, warum du die Ausbildung zum "Grand Plant Based Chef und Culinary Instructor"

machen möchtest. Wir bringen Menschen zusammen, die mit ihrer Einstellung und ihrem offenen Blick auf die Welt eine Zukunft ermöglichen, in der sie ihre Umwelt positiv beeinflussen können und einen Mehrwert für sich und ihre Unternehmungen schaffen.

Anhand des Bewerbungsformulars wird unser Zulassungsausschuss deine Lebenserfahrung, deinen unternehmerischen Charakter sowie deine Einstellung zu Kreativität und Innovation, abgestimmt mit unserem Lehrplan, analysieren.

Der Zulassungsausschuss prüft die eingelangten Bewerbungen zwei mal im Monat. Wenn dieser von dir überzeugt ist, wirst du zeitnah informiert und erhaltest weitere Informationen über die Aufnahme zur Ausbildung an der Ziguri Plant Based Culinary Academy.



MELDE DICH UNTER
ZIGURI-ACADEMY.COM
ZU DEINER
AUSBILDUNG AN!

Modulzeiten für das Ausbildungsjahr 2023

Modul 1 | 01.03. – 05.03. | Theorie & Exkursion

Modul 2 | 29.03. – 02.04. | Rohköstliche Küche

Modul 3 | 03.05. – 07.05. | Basislehre der pfl. Küche

Modul 4 | 31.05. – 04.06. | Backen & Patisserie

Modul 5 | 28.06. – 02.07. | Integrative Kulinarik & Design

Modul 6 | 26.07. – 30.07. | Internationale Küche

Modul 7 | 23.08. – 27.08. | Nouvelle Cuisine

Modul 8 | 01.09. – 03.09. | Workshop & Exkursion

Modul 9 | 22.09. – 24.09. | Abschlussprüfung

Abschlussfeier am 23.09.

Kosten

- Die Ausbildungskosten zum “Grand Plant Based Chef & Culinary Instructor” betragen € 9876,- inkl. 20% Mehrwertsteuer.
- Ratenzahlungen werden individuell vereinbart. Bis zur Abschlussprüfung im Modul 9 muss der Ausbildungsbeitrag beglichen sein.

Goodies

- Erhalte dein Kochgewand und Utensilien im Academy-Design
- Bekomme einzigartige Rezepte sowie Kochbücher, die zu deinen Begleitern werden
- Rohzutaten von den besten Lieferanten, unabhängig vom Modulstandort
- Programmaktivitäten sowie Ausflüge und Transport innerhalb der Modulzeiten inkludiert
- Mitgliedschaft in der einzigartigen Community der Ziguri Culinary Academy
- Exklusive Events und Jobangebote
- Willkommensgeschenk sowie Abschlussfeier
- Flexible Bezahlung des Ausbildungsbeitrags
- Ratenzahlung individuell auf dich abgestimmt
- Einzigartige Dozenten und Vortragende
- Dein erstes gebundenes Kochbuch, mit der Sammlung aller Abschluss-Rezepte



SALZBURG



ZÜRICH



BERLIN



WIEN

Unsere Locations

Erkunde die vegane Szene von Wien, Berlin, Salzburg und Zürich und tauche in verschiedene kulinarische Konzepte ein.

Wir bieten dir während deiner Ausbildung zum Plant based Chef und Culinary Instructor die unvergleichliche Möglichkeit, vier Städte kennenzulernen, welche unterschiedlicher nicht sein können. Die Standorte Wien, Berlin, Salzburg und Zürich haben eigene, spannende und unverwechselbare Wege gefunden, um die pflanzliche Kulinarik nachhaltig zu etablieren.

Du wirst, gemeinsam mit deinen Kollegen und Kolleginnen, einzigartige Momente erleben, die dich nachhaltig verändern und deinen weiteren kulinarischen Weg prägen werden. Erkundet die Städte, holt euch Inspirationen und werdet Freunde fürs Leben.

Du wirst im Verlauf deiner Ausbildung verschiedene Locations, Küchen und Konzepte kennenlernen, die dich für kommende Herausforderungen vorbereiten werden. Es ist uns wichtig dir eine gewisse Gelassenheit und Flexibilität zu vermitteln, damit du mit jeder Situation und Anforderung umgehen kannst.

Die Locations und Studios sind perfekt mit deinem Ausbildungsplan abgestimmt und thematisch angepasst. Es erwarten dich klassische Showküchen aber auch Gastroküchen, die unterschiedliche Abläufe fordern. Unser Ziel ist es, dass du dich in jeder Umgebung zurechtfindest und glänzen kannst.



Wien

Wir kochen im Herzen von Wiens wunderbarer Innenstadt, in einem Kochstudio, welches keine Wünsche offen lässt. Dich erwartet ein modernes, voll ausgestattetes Kochstudio mit 130 Quadratmetern, die deiner kulinarischen Entfaltung zur Verfügung stehen.

Viele vegane Restaurants, Bars und Konzepte haben Wien in den letzten Jahren zu einem Hotspot gemacht, der erkundet werden will. Wien wird auch der Ausgangspunkt für Exkursionen sein, die dich zu nachhaltigen Produzent:innen und Erzeuger:innen führt.

Highlights

- Hochwertige und moderne Küchenaustattung
- Wohlfühlen in einer einzigartigen Location mit viel Platz zur Entfaltung
- Ausgangspunkt für Exkursionen zu Produzent:innen und Erzeuger:innen



Berlin

Berlin ist eine der buntesten Städte in Europa und mit seinem veganem Angebot einzigartig im deutschsprachigem Raum. Viele rein pflanzliche Konzepte und Innovationen haben in dieser Stadt ihren Ausgangspunkt, welche Berlin zu einem Vorreiter in Sachen veganer Kulinarik macht.

Wir kochen in dieser Stadt in einer Top Adresse, welche nicht nur mit ihrer Lage an der Spree, sondern auch mit modernsten Geräten ausgestattet ist.

Highlights

- Erlebe die pulsierende Stadt Berlin und tauche ein in die Welt der veganen Kulinarik
- Koche in einer wunderschönen Location, in der sich internationale Profis wohl fühlen
- Hole dir Inspirationen für deine eigenen Konzepte und Ideen

Zürich

Zürich ist eine der schönsten Städte, im Herzen der Alpen. Die Stadt empfängt uns mit dem Zürcher See und einer Vielzahl an kulinarischen Gastronomiebetrieben, die sich der pflanzlichen Kulinarik verschrieben haben.

In Zürich besuchen wir gleich zwei Kochstudios, welche perfekt auf die Module abgestimmt sind. Zum einen sind wir im Studio von Nadia Damaso, ein Ort an dem die Sinne auf allen Ebenen angesprochen werden. Die zweite Location lässt uns in die Gastronomie eintauchen und überzeugt mit ihrem industrial Charme.



Highlights

- Kochen im Herzen der Alpen
- Zwei verschiedene Locations, angepasst an die jeweiligen Module
- Eintauchen in die vielfältige pflanzliche Kulinarik von Zürich



Highlights

- Top modernes Kochstudio in dem sich Profis wohlfühlen.
- Traumhafter Ausblick ins Salzburger Land
- Besuch in der Mozartstadt

Salzburg

Im malerischen Salzburg werden wir in einer geräumigen, top modernen Küche kochen, die mit großen Fenstern und einem traumhaften Ausblick aufwartet. Große Kochinseln, mehrere Backöfen und Highend Geräte stehen uns in dieser wunderschönen Location zur Verfügung.

Salzburg und auch das Umland lädt zum Verweilen ein. Sei es ein Besuch in der Mozartstadt oder in einer der vielen kleinen und großen Bierbrauereien.

Melde dich bei uns

Kontakt

Du kannst dich gerne mit allen Fragen und Belangen direkt an uns wenden und wir kümmern uns um dein Anliegen. Melde dich aber gerne auch, falls du einfach mit uns in Kontakt treten möchtest, um uns etwas mitzuteilen. Wir freuen uns von dir zu hören.

Telefon & Email

+43 660 9663266

office@ziguri-academy.com

Schau hier auch mal rein

Instragram: [ziguri.academy](https://www.instagram.com/ziguri.academy)

An einer Kochschule interessiert?

Ziguri Kochschule – Plant based Cuisine

www.zigurikochschule.com

www.ziguri-academy.com

