

Filetieren von Fisch, Geflügel und Fleisch Verarbeitung

Prüfungsvorbereitung

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	Optimale Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren
Inhalt	– Filetieren von Rundfischen und Plattfischen für das QV – Binden von Schweinsbraten, Schneiden von Ragout – Nadel- und Handbrigade von Poulet – Poulet Americaine- und Saute-Schnitt
Leitung	Daniel Sennrich und Christoph Schmitz
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon, Filetier- und Ausbeinmesser, Fischschere
Kosten	CHF 260.– für Lernende inkl. CHF 210.– Materialkosten; Sie nehmen die von Ihnen verarbeiteten Produkte vakuumiert nach Hause oder in den Lehrbetrieb
Kurs 1	Kurs-Nr. 108-03-01
Tag	Mittwoch
Zeit	17.30–21.00 Uhr
Daten	16.09. und 23.09.2026 (2 × 4,5 Lektionen)
Anmeldeschluss	4. September 2026
Kurs 2	Kurs-Nr. 108-03-02
Tag	Donnerstag
Zeit	17.30–21.00 Uhr
Daten	17.09. und 24.09.2026 (2 × 4,5 Lektionen)
Anmeldeschluss	4. September 2026