

Warme Küche für Handelssituation QV

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
Inhalt	– Herstellen von klassischen Fleisch- und Geflügelgerichten- Saucen und deren Ableitungen – Herstellen von Kartoffelmassen und Reisgerichten – Tipps und Tricks für das QV – Arbeitsplanung
Leitung	Daniel Sennrich
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 120.– für Lernende inkl. CHF 90.– Materialkosten
Kurs 1	Kurs-Nr. 108-05-01
Tag	Dienstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	30.03.2027
Anmeldeschluss	12. März 2027
Kurs 2	Kurs-Nr. 108-05-02
Tag	Donnerstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	01.04.2027
Anmeldeschluss	12. März 2027