

Prüfungsvorbereitung Filetieren

Teilnehmende	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 8 und max. 10 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
Kursziel	Optimale Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren.
Kursinhalt	Filetieren von Rundfischen und Plattfischen für das QV Binden von Schweinsbraten / 1kg Nadel- und Handbrigade von Poulet Poulet americaine und sauté Schnitt / 5 Stück
Methodik	Vorzeigen, Einzel- und Gruppenarbeit
Kursleitung	René Hofmann und Daniel Sennrich
Kurszeit	17.30–21.00 Uhr (2×4.5 Lektionen)
Kurs 1 Kursdaten Anmeldeschluss	Kurs Nr. 200-04-02/1 2.+3. Lehrjahr; Montag, 17.09. und 24.09.2018 Freitag, 31. August 2018
Kurs 2 Kursdaten Anmeldeschluss	Kurs Nr. 200-04-02/2 2.+3. Lehrjahr; Dienstag, 18.09. und 25.09.2018 Freitag, 31. August 2018
Kurs 3 Kursdaten Anmeldeschluss	Kurs Nr. 200-04-02/3 2. + 3. Lehrjahr; Mittwoch, 19.09. und 26.09.2018 Freitag, 31. August 2018
Kurszimmer	4002
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)