

# Moderne Fischgerichte

<b>Teilnehmende</b>	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	Optimale Vorbereitung Üben für das Qualifikationsverfahren anhand der Warenkörben
<b>Kursinhalt</b>	Geübt wird die fachgerechte Herstellung von pochierten, frittierten, grillierten und saustierten Fischgerichten samt deren Garnituren und Beilagen Einsatz von modernen Kochgeräten
<b>Kursleitung</b>	René Hofmann und Daniel Sennrich
<b>Kurszeit</b>	12.00–19.00 Uhr (1×9 Lektionen)
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-03/1</b>
<b>Kurstag</b>	Montag
<b>Kursdaten</b>	18.02.2019
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 01. Februar 2019
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-03/2</b>
<b>Kurstag</b>	Dienstag
<b>Kursdaten</b>	19.02.2019
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 01. Februar 2019
<b>Kurszimmer</b>	4002
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 100.– für Lernende (inkl. CHF 70.– Materialkosten)