

Filetieren

Prüfungsvorbereitung

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	Optimale Vorbereitung auf das Oualifikationsverfahren
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">– 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
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	Dienstag
Zeit	17.30–21.00 Uhr
Daten	16.09. und 23.09.2025 (2 × 4,5 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 29. August 2025
Kurs 2	Kurs-Nr. 108-03-02
Tag	Dienstag
Zeit	17.30–21.00 Uhr
Daten	15.10. und 22.10.2025 (2 × 4,5 Lektionen)
Anmeldeschluss	26. September 2025