

Moderne Fischgerichte

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren anhand der Warenkörben
Inhalt	– Geübt wird die fachgerechte Herstellung von pochierten, frittierten, grillierten und sautierten Fischgerichten samt deren Garnituren und Beilagen – Einsatz von modernen Kochgeräten
Leitung	Daniel Sennrich
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 100.– für Lernende inkl. CHF 70.– Materialkosten

Kurs 1	Kurs-Nr. 108-04-01
Tag	Donnerstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	19.02.2026
Anmeldeschluss	Freitag, 6. Februar 2026

Kurs 2	Kurs-Nr. 108-04-02
Tag	Freitag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	27.02.2026
Anmeldeschluss	6. Februar 2026