

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	Kurs Nr. 200-04-02/1
Kursdaten	2. + 3. Lehrjahr; Montag, 14.09. und 21.09.2020
Anmeldeschluss	Freitag, 28. August 2020
Kurs 2	Kurs Nr. 200-04-02/2
Kursdaten	2. + 3. Lehrjahr; Dienstag, 15.09. und 22.09.2020
Anmeldeschluss	Freitag, 28. August 2020
Kurs 3	Kurs Nr. 200-04-02/3
Kursdaten	2. + 3. Lehrjahr; Mittwoch, 16.09. und 23.09.2020
Anmeldeschluss	Freitag, 28. August 2020
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)