

Moderne Fischgerichte

Teilnehmende	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
Kursziel	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren anhand der Warenkörben
Kursinhalt	– Geübt wird die fachgerechte Herstellung von pochierten, frittierten, grillierten und saustierten Fischgerichten samt deren Garnituren und Beilagen – Einsatz von modernen Kochgeräten
Kursleitung	Daniel Sennrich
Kurs 1	Kurs Nr. 200-04-04/1
Kurstag	Donnerstag
Kursdaten	20.02.2025
Kurszeit	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 31. Januar 2025
Kurs 2	Kurs Nr. 200-04-04/2
Kurstag	Donnerstag
Kursdaten	27.02.2025
Kurszeit	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 31. Januar 2025
Kurszimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 100.00 für Lernende inkl. CHF 70.00 Materialkosten