

# Prüfungsvorbereitung Filetieren

<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 auf das Qualifikationsverfahren
<b>Kursinhalt</b>	– Filetieren von Rundfischen und Plattfischen für das QV – Binden von Schweinsbraten / 1 kg – Nadel- und Handbrigade von Poulet – Poulet americaine und sauté Schnitt / 5 Stück
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, Einzel- und Gruppenarbeit
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurs 1 Kursdaten Kurszeit</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-02/1</b> Dienstag, 19.09. und 26.09.2023 13.00 - 16.30 Uhr (2 × 4.5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 25. August 2023
<b>Kurs 2 Kursdaten Kurszeit</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-02/2</b> Mittwoch, 20.09. und 27.09.2023 17.30 – 21.00 Uhr (2 × 4.5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 25. August 2023
<b>Kurs 3 Kursdaten Kurszeit</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-02/3</b> Donnerstag, 21.09. und 28.09.2022 17.30 - 21.00 Uhr (2 × 4.5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 25. August 2023
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon, Filetier- und Ausbeinmesser, Fischechere
<b>Kosten</b>	CHF 260.00 für Lernende inkl. CHF 210.00 Materialkosten; Sie nehmen die von Ihnen verarbeiteten Produkte vakuumiert nach Hause oder in den Lehrbetrieb