

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 |
| Kurszeit | 12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen) |
| Kurs 1 | Kurs Nr. 200-04-03/1 |
| Kurstag | Mittwoch |
| Kursdaten | 14.02.2024 |
| Anmeldeschluss | Freitag, 26. Januar 2024 |
| Kurs 2 | Kurs Nr. 200-04-03/2 |
| Kurstag | Donnerstag |
| Kursdaten | 15.02.2024 |
| Anmeldeschluss | Freitag, 26. Januar 2024 |
| Kurszimmer | 4003 |
| Mitbringen | Kochuniform mit Schürze und Torchon |
| Kosten | CHF 100.00 für Lernende inkl. CHF 70.00 Materialkosten |