

## Die klassische Küche neu belebt!

<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 – Üben für das Qualifikationsverfahren
<b>Kursinhalt</b>	– Herstellen von klassischen Fleisch- und Geflügelgerichten Saucen und deren Ableitungen – Herstellen von Kartoffelmassen und Reisgerichten – Tipps und Tricks für das QV – Arbeitsplanung
<b>Methodik</b>	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-04/1</b>
<b>Kurstag</b>	Mittwoch
<b>Kursdaten</b>	13.03.2024
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-04/2</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	14.03.2024
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 120.00 für Lernende inkl. CHF 90.00 Materialkosten
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 23. Februar 2024