

Prüfungsvorbereitung Filetieren

Teilnehmende	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
Kursziel	Optimale Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren
Kursinhalt	– 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
Methodik	Vorzeigen, Einzel- und Gruppenarbeit
Kursleitung	René Hofmann und Daniel Sennrich
Kurs 1 Kursdaten Kurszeit	Kurs Nr. 200-04-02/1 2. + 3. Lehrjahr; Dienstag, 13.09. und 20.09.2022 17.30 – 21.00 Uhr (2 × 4.5 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 26. August 2022
Kurs 2 Kursdaten Kurszeit	Kurs Nr. 200-04-02/2 2. + 3. Lehrjahr; Mittwoch, 14.09. und 21.09.2022 17.30 – 21.00 Uhr (2 × 4.5 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 26. August 2022
Kurs 3 Kursdaten Kurszeit	Kurs Nr. 200-04-02/3 2. + 3. Lehrjahr; Donnerstag, 15.09. und 22.09.2022 13.30 – 17.00 Uhr (2 × 4.5 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 26. August 2022
Kurszimmer	4002 + 4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon, Filetier- und Ausbeinmesser, Fischschere
Kosten	CHF 260.00 für Lernende inkl. CHF 210.00 Materialkosten; Sie nehmen die von Ihnen verarbeiteten Produkte vakuumiert nach Hause oder in den Lehrbetrieb