

Die klassische Küche neu belebt!

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
Kursinhalt	– Herstellen von klassischen Fleisch- und Geflügelgerichten Saucen und deren Ableitungen – Herstellen von Kartoffelmassen und Reisgerichten – Tipps und Tricks für das QV – Arbeitsplanung
Methodik	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
Kursleitung	René Hofmann und Daniel Sennrich
Kurs 1	Kurs Nr. 200-04-04/1
Kurstag	Montag
Kursdaten	13.03.2023
Kurszeit	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
Kurs 2	Kurs Nr. 200-04-04/2
Kurstag	Dienstag
Kursdaten	14.03.2023
Kurszeit	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
Kurszimmer	4002 + 4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 120.00 für Lernende inkl. CHF 90.00 Materialkosten
Anmeldeschluss	Freitag, 24. Februar 2023