

# Prüfungsvorbereitung Filetieren

**Teilnehmende** Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr  
(mind. 8 und max. 10 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)

**Kursziel** Optimale Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren.

**Kursinhalt**

- Filetieren von Rundfischen und Plattfischen für das QV
- Binden von Schweinsbraten / 1kg
- 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 Kurs Nr. 200-04-02/1**

**Kursdaten** 2. + 3. Lehrjahr; Montag, 13.09. und 20.09.2021  
**Kurszeit** 17.30–21.00 Uhr  
(2×4.5 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 27. August 2021

**Kurs 2 Kurs Nr. 200-04-02/2**

**Kursdaten** 2. + 3. Lehrjahr; Dienstag, 14.09. und 21.09.2021  
**Kurszeit** 17.30–21.00 Uhr  
(2×4.5 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 27. August 2021

**Kurs 3 Kurs Nr. 200-04-02/3**

**Kursdaten** 2. + 3. Lehrjahr; Mittwoch, 15.09. und 22.09.2021  
**Kurszeit** 13.30–17.00 Uhr  
(2×4.5 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 27. August 2021

**Kurszimmer** 4002

**Mitbringen** Kochuniform mit Schürze und Torchon, Filetier- und Ausbeinmesser, Fischschere

**Kosten** CHF 260.– für Lernende  
(inkl. CHF 210.– Materialkosten; Sie nehmen die von Ihnen verarbeiteten Produkte vakuumiert nach Hause oder in den Lehrbetrieb)