

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	René Hofmann und Daniel Sennrich
Kurszeit	12.00–19.00 Uhr (1×9 Lektionen)
Kurs 1	Kurs Nr. 200-04-03/1
Kurstag	Mittwoch
Kursdaten	16.02.2022
Anmeldeschluss	Freitag, 28. Januar 2022
Kurs 2	Kurs Nr. 200-04-03/2
Kurstag	Mittwoch
Kursdaten	23.02.2022
Anmeldeschluss	Freitag, 28. Januar 2022
Kurszimmer	4002
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 100.– für Lernende (inkl. CHF 70.– Materialkosten)