

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	Mittwoch
Kursdaten	16.03.2022
Kurszeit	12.00–19.00 Uhr (1×9 Lektionen)
Kurs 2	Kurs Nr. 200-04-04/2
Kurstag	Donnerstag
Kursdaten	17.03.2022
Kurszeit	12.00–19.00 Uhr (1×9 Lektionen)
Kurszimmer	4002
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 120.– für Lernende (inkl. CHF 90.– Materialkosten)
Anmeldeschluss	Freitag, 25. Februar 2022