

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
Kurszeit	12.00–19.00 Uhr (1×9 Lektionen)
Kurs 1	Kurs Nr. 200-04-04/1
Kurstag	Dienstag
Kursdaten	21.02.2017
Anmeldeschluss	Freitag, 03. Februar 2017
Kurszimmer	4002
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 120.– für Lernende (inkl. CHF 90.– Materialkosten)