

## Fische häuten und filetieren, Prozessschritte 1 bis 3

<b>Ziel</b>	Die Prozessschritte 1 – 3 mit der Warenannahme, Lagerung und Vorbereitung werden unter Beachtung der geltenden Arbeitssicherheits- und Hygieneregeln an unterschiedlichen Rund- und Plattfischen geübt und vertieft.
<b>Beschreibung</b>	<p>Die korrekte Warenannahme und Beachtung der Hygieneregeln wenden Sie 1:1 an. Sie lagern Fische korrekt und wissen um die Beschriftung von verpackten Lebensmitteln.</p> <p>In Prozessschritt drei lernen und trainieren Sie das Enthäuten und Filetieren von unterschiedlichen Rundfischen und Plattfischen. Sie filetieren in diesem Kurs eine Vielzahl von Fischen und üben die Dressier- und Faltarten.</p> <p>Abfälle sind nicht gleich Abfälle. Sie bereiten einen Fischfond sowie Essenzen zu und erkennen, dass viele Restprodukte eine weitere Verwendung in der Gastronomie finden.</p>
<b>Voraussetzung</b>	<p>Köchin, Koch EFZ im 2. Lehrjahr</p> <p><b>Mitbringen:</b> Kochjacke, Schürze, Filetier- und Ausbeinmesser, Fischeschere, Pinzette</p>
<b>Kosten</b>	<p>Fr. 240.00 (inkl. Fr. 160.00 Lebensmittel- und Materialkosten)</p> <p>Die Kursteilnehmenden nehmen am Kursende ihre Fischfilets mit Aus administrativen Gründen erfolgt die Rechnungsstellung zuhanden der Lernenden.</p>
<b>Anmeldung</b>	Die Anmeldung erfolgt über das schulNetz (eSchool).