

Gemüsekurs – Schnittarten trainieren und Konservierungsmethoden anwenden

Ziel	Der Kurs setzt sich zum Ziel, dass die korrekte Warenannahme und Lagerung gelingen, die unterschiedlichen Schnittarten trainiert und die Produkte konserviert werden können. Sie entwickeln einen sorgsamen Umgang und achten auf Food safe und Food waste.
Beschreibung	Der sorgsame und korrekte Umgang mit Produkten gehört zur Fachkompetenz einer Köchin, eines Kochs. Neben der Warenannahme und Verarbeitung bis hin zur Präsentation sind ökonomische Überlegungen wesentlich. Durch die Anwendung von Konservierungstechniken und die Zubereitung von Fruchtsäften lernen Sie zudem in den Bereichen Food safe und Food waste wirkungsvolle Lösungen kennen.
Voraussetzung	Köchin, Koch EFZ im 1. Lehrjahr Mitbringen: Kochjacke, Schürze, Rüstmesser, Sparschäler, Gemüsemesser
Kosten	CHF 80.00 (inkl. Lebensmittel- und Materialkosten) Aus administrativen Gründen erfolgt die Rechnungsstellung zuhanden der Lernenden.
Anmeldung	Die Anmeldung erfolgt über das schulNetz (eSchool).