

April / Mai 2019

Kochkurse & Degustationen

Filetierkurs für Kochlernende

Daten: 23. April 2019
24. April 2019
06. Mai 2019
08. Mai 2019

Zeit: 14.00 bis 17.00



Warenkunde Fisch und Seafood

Ob Rundfisch oder Plattfisch, Lachs oder Seezunge- in diesem Kurs erfahren Kochlernende alles übers Filetieren und können gleich selbst Hand anlegen. So kann die Theorie an praktischen Beispielen sofort umgesetzt werden.

Die zu filetierenden Fische richten sich nach den aktuellen Warenkörben und Lernzielen für das QV 2019. Alle verarbeiteten Fische werden am nächsten Tag gekühlt direkt in Ihren Betrieb geliefert und können weiterverarbeitet werden.

Der Kurs ist kostenfrei. Es werden die Kosten für den Warenkorb verrechnet (ca. CHF 150.- bis 200.-).

Melden Sie sich jetzt an basel@frischeparadies.ch oder direkt bei uns im Markt. Die Platzzahl ist beschränkt!

Frischeparadies Basel

Singerstrasse 12 | 4052 Basel (auf dem Wolf)

Tel. 061 717 92 40 | Fax: 061 711 52 19

frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES