

## Tagesprogramm Kochen mit Induktion, moderne Gartechniken, Gerätekunde

- 12.00 Begrüssung in Arbeitsbekleidung. Sie sind verpflegt.  
Vorstellung und Zuteilung der Experten  
Übergabe Tagesaufgaben (Warenkorb und Pflichtprogramm)

- Die Kursteilnehmenden: - prüfen die zugeteilten Pflichtgerichte  
- erstellen die schriftliche Arbeits- und Zeitplanung  
- geben ihr Warenkorbgericht ab (Bestellliste vorgängig gemäss Ausschreibung)  
- erläutern das vorbereitete Warenkorbgericht  
- stellen Fragen zum Ablauf

12.30 Demo Geräte / Postenorganisation / Vorbereitungstechniken / moderne Garmethoden  
Sous-vide Bäder und -Stäbe, Thermomix M5/M6, Kombidämpfer und Zubehör, Vakuuermaschine, Schockkühler.  
Posteneinrichtung, Demo Vorbereitungstechniken Geflügel und Fisch

- 14.00 Bezug Arbeitsplatz in der Küche / Beginn praktische Arbeiten in der Küche  
- Umsetzung kalte Vorspeise, Suppe, warmes Fischgericht  
- Vor- und Zubereitung Hauptgang und Süssspeise

16.45 obligatorische Pause, Zwischenverpflegung

17.00 Mit den Experten den Zeitplan und weitere Schritte besprechen

17.15 Weiterarbeit Warenkorb und Pflichtprogramm

19.00	Schicken kaltes oder lauwarmes Vorgericht	4 Teller
19.25	Schicken der Suppe	4 Teller/Tassen
19.50	Schicken des Fischgerichtes	4 Teller

20.20	Schicken des Hauptganges	4 Teller
20.45	Schicken der Süssspeise / Feingebäck	4 Teller

21.00 Postenreinigung, Schlussarbeiten

21.30 Rückblick, Feedback der Experten, Fragen beantworten

22.00 Verabschiedung