

## **Vorbereitung zur Lehrabschluss-Prüfung 2010 Praktisches Arbeiten mit Fisch & Geflügel**

**Kursinhalt /  
Warenkunde****Geflügel und Geflügelteile  
Süss- und Salzwasser Fische  
Meeresfrüchte****Praktisches Arbeiten**Verarbeiten, binden und klassische Schnittarten  
von 5 Stk. frischen Schweizer Poulets

Verarbeiten und filetieren von:

- 1 Stk. Lachs
- 5 Kg Forellen (Rundfisch)
- 5 Kg Seezungen (Plattfisch)

**Kursdaten / Zeit****Dienstag, 9. März 2010  
Mittwoch, 17. März 2010  
Dienstag, 23. März 2010  
Mittwoch, 28. April 2010  
Dienstag, 4. Mai 2010  
Mittwoch, 12. Mai 2010  
Dienstag, 18. Mai 2010  
Mittwoch, 26. Mai 2010****jeweils von 13.00 bis 17.30 Uhr****Kursleitung**

Kurt Meyer &amp; Markus Wiedmer

**Kosten**Der Kurs wird Ihnen und Ihrem Lehrling kostenlos angeboten. Die  
verarbeiteten Rohprodukte werden Ihnen in Rechnung gestellt.  
Die Lieferung, der am Kurs verarbeiteten Waren, erfolgt am  
nächstmöglichen Liefertag gemäss Tourenplan, frei Haus.**Kursort**FIDECO AG  
Länggasse 11  
3280 Murten**Anmeldung**Herr Christian Zürcher, via e-mail [c.zuercher@fideco.ch](mailto:c.zuercher@fideco.ch)