

Vorbereitung zur 2019 Lehrabschlussprüfung Praktisches Arbeiten mit Fisch

Kursinhalt

Ihr Lehrling bestimmt die Fische, welche nach Ihrem Kanton geprüft werden. Bitte menge neben das Produkte schreiben.

Produkt	Menge
1. Saibling 300-400 g	
2. Forellen	
3. Zander	
4. Loup Bar 400-600 g	
5. Andere	



Kursdaten und Zeit

13.00-17.00 Uhr

Dienstag	26.03.2019
Mittwoch	27.03.2019
Donnerstag	28.03.2019
Dienstag	02.04.2019
Mittwoch	03.04.2019
Donnerstag	04.04.2019



Anmeldung:

Christian Zürcher, Fideco AG Murten
Email : c.zuercher@fideco.ch Tel : 026 678.60.03

Kosten:

Der Kurs wird Ihnen und Ihrem Lehrling kostenlos angeboten. Pro Kurs können wir **max. 6 Lehrlinge** berücksichtigen. Die verarbeiteten Rohprodukte werden Ihnen in Rechnung gestellt. Die Lieferung, der am Kurs verarbeiteten Waren, erfolgt am nächstmöglichen Liefertag gemäss Tourenplan, frei Haus. **Ziehen Sie bitte warme Kleidung und Schuhe an, da der Kurs in einem gekühlten Raum (ca. +2°) stattfinden wird. Eigene Messer, Kochbluse, Hose, Schuhe mitnehmen.**

Treffpunkt 13.00Uhr Eingang Links :

FIDECO AG | Länggasse 11 | 3280 Murten

Betrieb

Name Lehrling

Unterschrift