

Folgende Workshops empfehlen wir für den Ausbildungsberuf: **Koch/Köchin**

Tag 1 - 16.02.2021 DEHOGA Sachsen e.V.

| Workshop: Einführungsveranstaltung | Zeitungsfang |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Überblick über den dreiwöchigen Lehrgang ▪ Klärung der Erwartungen der Teilnehmerinnen- und Teilnehmer ▪ Kontrolle der technischen Voraussetzungen ▪ Mise en Place in der Küche | <p>= 1 Tag 14.30- 16.30 Uhr</p> |

Tag 2 - 24.02.2021 Philipp Haufe, Landhotel Zum Erbgericht Heeselicht

| Workshop: Menüerstellung & Co. | Zeitungsfang |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Warenkorb = Menüschreiben aber wie? ▪ Menüregeln anwenden; Erstellung von Menükarten ▪ Warenmengen planen ▪ Fach- und sachgerechte Lagerung ▪ Simulation: gastorientiertes Gespräch (Verkaufsgespräch) ▪ Arbeitsablaufplan schreiben ▪ Mise en Place und Materialbeschreibung ▪ Nachhaltigkeit als Grundlage wirtschaftlichen Handelns | <p>= 1 Tag 14.30- 16.30 Uhr</p> |

Tag 3 - 02.03.2021 Romantik Hotel Deutsches Haus in Pirna / Herr Petzold

| Workshop: Rund ums Salatbüfett | Zeitungsfang |
|--|---|
| <p>Herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salatsoßen, Mayonnaise und deren Ableitungen ▪ Kalte Buttermischungen ▪ Rohkostsalate, kombinierte Salate, Feinkostsalate, Salate aus gekochten Zutaten ▪ Salattoppings und Dekorationen, Anrichteweise von Salaten als Vorspeise ▪ Klassiker: Ceasars Salad, Salade niçoise, Waldorfsalat ▪ Vorbereiten von Gemüse: Putzen, Waschen, Schälen, Zerkleinern ▪ Schnitttechniken | <p>= 2 Tage jeweils 14.30- 16.30 Uhr</p> |

Tag 4 09.03.2021 Hilton Dresden Trainer: Kai-Uwe Klenz (Executive Chef) + Margit Dippmann (Sous Chefin)

| Workshop: Klassische Vorspeisen | Zeitungsfang |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Herstellen von Cocktails, Canapees, Vitello tonnato, ▪ Herstellen von Farcen, Terrinenherstellung ▪ Schaumbrote, Mousseherstellung unter Verwendung von Gelatine z.B. Paprikamousse.... ▪ Gelatineverarbeitung; Sülzen, Aspik | <p>= 1 Tag 15-ca. 17 Uhr</p> |

TAG 5 16.03.2021 Philipp Haufe / Landhotel Zum Erbgericht Heeselicht

| Workshop: Entremetier | Zeitungsfang |
|--|-------------------------------------|
| <p>Vor- und Zubereiten von Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klassische Gemüsezubereitungen (polnisch, englisch, Backteig, Butterkrüstchen, Speckmantel, Flan) ▪ Rotkohl ansetzen ▪ Wirsingköpfchen ▪ Füllen von Gemüse ▪ Verarbeiten von Spinat/ Mangold ▪ Pilzzubereitungen ▪ Schwarzwurzeln ▪ Vegane Gerichte | <p>= 1 Tag 15-17 Uhr</p> |

Tag 6 - 23.03.2021 Romant. Hotel Dt. Haus Pirna / Herr Petzold

| Workshop: Sättigungsbeilagen | Zeitumfang |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ aus Kartoffeln (alle) ▪ Reiszubereitungen: Pilawreis, Buttereis, (Risotto als eigenständiges Gericht.....) ▪ Teigwaren: Nudeln, Ravioli, Spätzle ▪ Alle Arten von Knödeln + Schupfnudeln ▪ Polenta | <p>= 1 Tag 14.30- 16.30 Uhr</p> |

Tag 7 - 06.04.2021 Kay Rätzer

| Workshop: Herstellen aller Arten von Grundfonds (Geflügel, Fisch, Rind, Kalb, Gemüse) & Saucier | Zeitumfang |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suppenherstellung ▪ Velouté-Suppen, legierte Suppen (Samtsuppen), Kraftbrühen, Spezialsuppen ▪ Suppeneinlagen und/oder Toppings ▪ Soßenherstellung weiße und braune Grundsoßen und deren Ableitungen ▪ Beurre blanc ▪ Aufgeschlagene Buttersoßen ▪ Stärkehaltige Bindemittel ▪ Reduktionen ▪ Montieren von Saucen | <p>= 1 Tag 14.30-17 Uhr</p> |

Tag 8 - 13.04.2021 Kay Rätzer

| Workshop: Fisch & Fleisch und deren Garmethoden | Zeitumfang |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorbereiten von Fleisch: Ausbeinen einer Schulter, Rücken, Keule ▪ Vorbereiten von Fisch: Filetieren von Rund- und Plattfischen ▪ Krustentiere: Hummer, Garnelen, Taschenkrebse: Vor und Zubereiten + Hummersoße, Hummerbutter herstellen ▪ Muscheln Vor -und Zubereiten: Herstellen von gratinierten Muscheln, Suppe, Salat etc.. ▪ Schmoren, Braten (Langzeitbraten + Kurzzeitbraten), Sautieren (Minutengulasch), Glasieren, Kochen (Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln), Frittieren ▪ Blankett, Frikassee, Gulasch, Ragout (Herstellungsverfahren gegenüberstellen) ▪ Wiederholung und Vertiefung | <p>= 1 Tag 14.30-17 Uhr</p> |

Tag 9 - 20.04.2021 Philipp Haufe / Landhotel Zum Erbgericht Heeselicht

| Workshop: Tranchieren, Filetieren & Mise en Place | Zeitumfang |
|---|--------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetieren von Forelle ▪ Tranchieren von Geflügel, Hähnchen oder Poularde ▪ Tranchieren von Entrecote double ▪ Füllen von Fleischteilen (Kalbsbrust, Schweinebauch, Spießbraten, Rollbraten, an einem Beispiel) ▪ Farcen und Füllsel herstellen ▪ Klassische Fleischgarnituren ▪ Einfache Dekorationen für Fleischgerichte ▪ Anrichten üben ▪ Wiederholung und Vertiefung | <p>= 1 Tag 16- 18 Uhr</p> |

Tag 10 - 27.04.2021 Hilton Dresden / Chef Patissier, Marc Hitschke

| Workshop: Patisserie | Zeitungfang |
|---|--------------------------------|
| Arbeiten mit und ohne Gelatine: <ul style="list-style-type: none">▪ Weingelee▪ Fruchtmousse, Schokoladenmousse, Joghurtmousse▪ Bayrische Kream und deren Ableitungen, (Keine Pannacotta) (Keine Creme brulee)▪ Echte Puddings und Flammeris▪ Halbgefrorenes und Eismassen▪ Fruchtsoßen und weitere Dessertsoßen▪ Einfache Dessertdekorationen (keine Kuvertürearbeiten)▪ Teige und Massen, Ausbackteige▪ Arbeiten mit Blätterteig und Filou- (Yuffka, Brick-)teig, Strudelteig▪ Anrichten von Süßspeisen▪ Wiederholung und Vertiefung | = 1 Tag 14.30-17 Uhr |
| Qualitatives Feedback von Teilnehmerinnen und Teilnehmern | |

