



Fischsommelier - Diplomkurs



Lern
dich
weiter.

Fisch ist fixer Bestandteil in vielen österreichischen Küchen. Kein Wunder, denn Fisch enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Auch Meeresfrüchte finden sich in der Gourmet- und Hobbyküche. Die Verarbeitung und Zubereitung in der Küche setzt jedoch ein gewisses Know-how voraus.

■ Beschreibung

- Einführung und Überblick
- Teichwirtschaft und Fischzucht
- Exkursion
- Fischverarbeitung
- Heimischer Fisch in der Küche
- Meeresfisch in der Küche
- Krusten-, Schalen- und Weichtiere
- Fisch in der Ernährung
- Gourmettag - Kaviar - Lachsverkostung
- Prüfung

■ Ziel

In der Ausbildung zum Diplom-Fischsommelier erhalten Sie erstmals ein kompaktes Fachwissen rund um das Thema Fisch. Erfahrene Fischereimeister geben Ihnen Einblick in Teichwirtschaft und Aufzucht. Wichtige Faktoren rund um die Fischverarbeitung - sei es Hygiene oder die Zerlegung - werden Ihnen praxisnah vermittelt.

Geprüfte Küchenmeister zeigen Ihnen den richtigen Umgang für Zubereitungsarten moderner Kochtechniken. Gerichte von Salaten, Fischvorspeisen bis zur richtigen Handhabung von Schalen-, Krusten- und Weichtieren werden Ihnen ebenso näher gebracht.

Tipps und Tricks vom Profi gibt es zusätzlich beim Thema Einkauf und Lagerung.

■ Zielgruppe

Gastronomen, Mitarbeiter aus dem Lebensmittelhandel, Teichwirte, Interessierte mit Bezug zum Lebensmittel Fisch

■ Voraussetzungen

Für den Antritt zur Prüfung ist eine Mindest-Anwesenheit im Kurs von 75% erforderlich.

■ Trainer

GMC Peter Springer

■ Kurstermine

06.02.2023 - 14.03.2023

(73542012)

WIFI - Klagenfurt Hauptgebäude
Mo/Di bzw. Mo/Di/Mi laut Terminplan
jeweils von 9 - 17 Uhr

88 Lehreinheiten

€ 2.050,-

4 Raten á € 538,-/ Teilzahlung € 2.152,-
inkl. Unterlagen, Prüfungsgebühr

www.wifikaernten.at/73542012

Nutzen Sie auch die Möglichkeit,
Ihren Kurs online zu buchen!

Online buchen
auf www.wifikaernten.at



INFORMIEREN SIE SICH ÜBER UNSER UMFANGREICHES WEITERBILDUNGSANGEBOT!

Information und Anmeldung:

T 05 9434
E wifi@wifikaernten.at
W www.wifikaernten.at

WIFI. Wissen Ist Für Immer. | wifi.at

Anmeldeformular



Ja, ich melde mich zu folgender Veranstaltung an:

| | | |
|------------------|------------------|--------|
| WIFI Kurs-Nummer | Titel des Kurses | Beginn |
|------------------|------------------|--------|

Bitte füllen Sie alle Angaben vollständig aus! Wir benötigen diese für eventuelle Rückfragen bzw. für die Ausstellung von Zeugnissen.

Anmeldung (bitte nur 1 Person/Anmeldung):

Akad. Grad

Nachname

Vorname

Geburtsdatum Geburtsort

Privatadresse

PLZ/Ort

Telefon/Mobilnummer

E-Mail

Ich bin mit der Zusendung des WIFI Newsletters einverstanden.

Anmeldungen an:
WIFI Kärnten GmbH, Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt
E wifi@wifikaernten.at

Teilzahlung:

Einmalzahlung

Ratenzahlung

Bezahlung:

Privat

Firma (bei Firma bitte unbedingt Firmendaten ausfüllen)

Firmenangaben:

Firmenname

Adresse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Kärnten in der letztgültigen Fassung. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie im aktuellen Kursbuch oder online unter www.wifikaernten.at/agb

Datum/Unterschrift