

Programm Modul 2 der Lehrlingsakademie

KOCH/KÖCHIN

Lehrjahr 2 | 14. - 16. Mai 2024



Dienstag, 14.05.2024 - "See & Meer"

09:00 - 17:00 Uhr ALLES AUS SEE & MEER - FISCH; SCHALEN- & KRUSTENTIERE

Erfahre viel Basiswissen von Lagerung, über richtiges filetieren, bis hin zur Vollendung, wenn es um das Thema Fisch und Meeresfrüchte geht. Wir zeigen Ihnen die moderne, leichte Fischküche in Zusammenklang mit innovativen Brat- und Gartechniken sowie Einblicke in Molekulartechniken. Hier isst das Auge mit: Anrichtetechniken und Mengen am Teller sind entscheidend.

KM Alexander Forbes jun.

im Präsidium des österreichischen Kochverbandes; Dipl.-Küchenmeister und hoher Einsatz für Jugend-Berufsmeisterschaften

Mittwoch, 15.05.2024-Gemüsekunst & Asiafeeling

09:00 - 17:00 Uhr CARVING- GEMÜSE & OBSTSCHNITZKUNST

Erlerne einige Basis Schnitztechniken und Fertigkeiten für kleine geschnittene Dekorationen aus frischem Gemüse und Obst welche die Eye-Catcher auf Salaten, kalte Platten oder Buffets werden.

Alexander und Angkana Neumayer

Küchen- und Carvingmeister

VEGETARISCH & VEGANES "AUTHENTISCH & ASIATISCH"

Die asiatischen Küchen bieten Vegetariern und Veganern eine schier endlose Vielfalt an Gerichten. Richtiges Würzen mit vegetarischen Würzkomponenten und Grundzutaten. Die zubereiteten Gerichte sind harmonisch abgestimmt und kombinieren verschiedene asiatische Küchen- und Geschmacksrichtungen.

Donnerstag, 16.05.2024 - "A wilde G'schicht" & Abschluss

09:00-16:30Uhr MODERNE & INNOVATIVE WILDGERICHTE

Zerlegung und Zubereitung eines ganzen Rehs und Wildgeflügel.

Inklusive ganzheitlicher und moderner Verarbeitung „from Nose to Tail“

Hunting Storys & Bilder Theorie vom Aufsichtsjäger Küchenmeister & Haubenkoch in den verschiedenen Wildarten

KM Martin Scharfetter

Diplomierter Küchenmeister & Aufsichtsjäger

16:30-17:00Uhr ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG

Thomas M. Walkensteiner

Erfahrener Koch aus Leidenschaft