

Programm Modul 2 der Lehrlingsakademie

KOCH/KÖCHIN

Lehrjahr 2 | 23. - 25. Oktober 2023



Montag, 23.10.2023 - "See & Meer"

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

KM Alexander Forbes jun.

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.

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

Dienstag, 24.10.2023 - Gemüsekunst & Asiafeeling

08:00 - 16:00 Uhr CARVING- GEMÜSE & OBSTSCHNITZKUNST

Alexander und Angkana Neumayer

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.

Küchen- und Carvingmeister

08:00 - 16:00 Uhr VEGETARISCH & VEGANES "AUTHENTISCH & ASIATISCH"

Alexander und Angkana Neumayer

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.

Küchen- und Carvingmeister

Mittwoch, 25.10.2023 - "A wilde G'schicht" & Abschluss

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

KM Martin Scharfetter

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

Diplomierter Küchenmeister & Aufsichtsjäger

16:30-17:00Uhr ABSCHLUSSPRÜFUNG UND ZEUGNISVERLEIHUNG

Thomas M. Walkensteiner

Erfahrener Koch aus Leidenschaft