

Angebot

■ Seminarangebot: 2 mal pro Woche

Die Seminare richten sich an Teilnehmer, die ihr erlerntes Wissen aus der betrieblichen Ausbildung zum Koch/ zur Köchin vertiefen und/ oder ihre praktischen Kompetenzen im Berufsfeld erweitern wollen. Es wird in Kleingruppen von max. 4 - 5 Teilnehmern gearbeitet.

Dauer: 16.00 Uhr bis 20.00 Uhr/ 21.00 Uhr

■ Die Seminare dauern in der Regel zwischen 4 und 5 Stunden - abhängig vom Themenschwerpunkt und der Teilnehmerzahl.

Preise: entnehmen Sie den einzelnen Angeboten.

■ Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Über uns

Wir gehören zum Unternehmensverbund der Stiftung Grone Schule und blicken auf 120 Jahre Erfahrung im Bildungsbereich zurück. Grone gehört zu den ältesten privaten Bildungsanbietern in Deutschland.

Grone-Bildungszentren NRW Rheinland
GmbH -gemeinnützig-
EIN UNTERNEHMEN DER STIFTUNG GRONE-SCHULE



Information und Beratung

Nutzen Sie unser Angebot, Sprechen Sie uns an.
Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Ansprechpartner

Stefan Busse

Fon: 0228 966990 45

Fax: 0228 966991 24

s.busse@grone.de

Grone Bildungszentrum Bonn
NRW Rheinland GmbH -gemeinnützig-
Hohe Straße 67
53119 Bonn



Grone

Wissen, das Sie weiterbringt.

KOCH //
KÖCHIN

VORBEREITUNGSKURSE



www.grone.de



Praktisches Arbeiten in der Küche

■ Fleisch & Fisch

NO. 1 Verarbeiten von Wild und Hausgeflügel
Vor- und Zubereitung von Speisen aus Haus- und Wild-
geflügel, Zerlegung, Binden, Einstecken, Bardieren, Ver-
wendung in Kombination mit Soßen unter Berücksichti-
gung der verschiedenen Garverfahren
Beispielrezepte // Ente in Orangensauce
PREIS 75,- Euro

NO. 2 Herstellen von Wildgerichten
Vorbereitungsarbeiten z.B.: fachgerechte Zerlegung, Lar-
dieren, Bardieren, Marinieren. Zubereitung von Wildspei-
sen unter Berücksichtigung der Garverfahren Braten und
Kurzbratstücke, Wildsoßen
PREIS 75,- Euro

NO. 3 Marinaden, Beizen, Nass & Trocken Panierung
Beispielrezept // mariniertes Schweinerücken
PREIS 75,- Euro

NO. 4 Ganze Fische und deren Vorbereitung
Ausnehmen, Filetieren, Drei-S-System, Vor- und Zuberei-
tung von Speisen: - Rund- / Plattfische unter Berücksich-
tigung der verschiedenen Garverfahren u. a. Seezunge
Colbert, Forelle Blau
PREIS 75,- Euro

NO. 5 Verarbeitung von Krustentieren
Vor- und Zubereitung Hummer und Garnele
Beispielrezepte u. a. Suppen, Cocktails, Terrinen,
PREIS 75,- Euro

■ Pflanzliche Nahrungsmittel & Vorspeisen

NO. 6 Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmittel
Zubereitung von Gemüse Beispielrezepte // z.B. Spargel
und Artischocken & Sauce Hollandaise (Saisongemüse)
PREIS 70,- Euro

NO. 7 Kartoffelbeilagen Vor- und Zubereitung
Vor- und Zubereitung, Beispielrezepte // Herzogin-
kartoffel, Kroketten
PREIS 70,- Euro

NO. 8 Herstellen von Vorspeisen und kalten Platten
Vorspeisen herstellen, Unterscheiden von Pasteten, Ter-
rinen und Galantinen, Beispielrezept: Pasteten, Terrinen,
Galantinen und Cumberland sauce
PREIS 70,- Euro

■ Suppen & Saucen

NO. 9 Herstellung von Suppen
Klare Suppen und gebundene Suppen
Beispielrezepte zu Suppeneinlagen u. a. Nocken
PREIS 70,- Euro

NO. 10 Herstellung von Mayonnaise und ihren Ableitun-
gen, Cocktailsauce, Remoulade, Tartare, Geflügelcock-
tail, Beispielrezepte
PREIS 70,- Euro

NO. 11 Herstellen von dunklen Grundsaucen, Beispielre-
zepte u. a. Sauce Demi-Glace // Jus-klare Bratensauce,
Sc. Robert, Sc. Madère, Rahmsauce, Rotweinsauce Rin-
dergulasch
PREIS 70,- Euro

NO. 12 Herstellen von hellen Saucen und ihre Ableitun-
gen, Beispielrezepte u. a. Sauce Hollandaise, Sauce
Béarnaise, Sauce Choron und Sauce Maitaise
PREIS 70,- Euro

■ Teigwaren & Süßspeisen

NO. 13 Herstellen von Teigwaren, Herstellen und Kochen
von hausgemachten Nudeln, Beispielrezepte z.B. Band-
nudeln, Ravioli, Makkaroni, Spätzle
PREIS 70,- Euro

NO. 14 Herstellen von Süßspeisen
Kremspeisen herstellen, Pudding zubereiten
Zubereitungsverfahren z.B. Kochen, Pochieren
Beispielrezepte u. a. Bayrische Creme, Mousse au Cho-
colat
PREIS 70,- Euro

NO. 15 Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Mas-
sen, Grundteige herstellen und verarbeiten
Mürbeteig, Hefeteig, Verarbeitung von Blätterteig
Herstellung von Masse z. B. Biskuitteig
PREIS 70,- Euro