8627 Beilagen - Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung

Aufgrund des Warenkorbs sind Beilagen ein noch wesentlicherer Bestandteil der Prüfung geworden. Im Tageskurs „Beilagen“ erfahren Sie viel Wissenswertes über Kartoffel, Nudelteige, Knödel und verschiedene Getreidesorten wie Risotto, Cous Cous, Polenta und Grieß. Daraus zaubern Sie im Handumdrehen viele Köstlichkeiten. Je nach Jahreszeit bereiten Sie verschiedene saisonale Gemüse zu. Unsere Trainer:innen sind auch erfahrene Prüfer:innen, die Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Die Zielgruppe:
Lehrlinge im 1., 2. und 3. Lehrjahr.

Die Inhalte:
- Sie erhalten wichtige Infos zur Lehrabschlussprüfung
- Eignen Sie sich wertvolles Wissen an über Kartoffeln, Nudelteige und Knödel
- Beilagen aus Getreidearten wie Risotto, Cous Cous, Polenta und Grieß sind Ihnen wohl bekannt
- Sie entwickeln punktgenaue Fachkenntnis für die Zubereitung von Sättigungs- und Gemüsebeilagen

Kochen ist Ihre Leidenschaft? Machen Sie Ihre Leidenschaft zum Beruf ...
https://www.youtube.com/watch?v=NgmzK79K_R0

Ihr Qualifikationsnachweis:
Teilnahmebestätigung

Die Hinweise:
Bitte bringen Sie Berufskleidung mit!

100% Förderung von Vorbereitungskursen auf Lehrabschlussprüfungen!
Bitte beachten Sie die Fördermöglichkeit durch „Lehre.foerdern“!

Sie überlegen die Inanspruchnahme dieser Förderung?
Nehmen Sie vor Start von Aus- oder Weiterbildungsmaßnahmen Kontakt mit den Experten/Expertinnen des Förderreferates der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer OÖ auf – dort erhalten Sie alle wichtigen Informationen wie Formulare, Fristen und detaillierte Förderbedingungen.
T 05-90909-2010, **E** lehre.foerdern@wkooe.at, **W** www.lehre-foerdern.at