Programm Breaktage KFO

Raum/Küche		Restaurantküche/Patisserie			Lehrküche/Speisesaal TP		Turnusse- Zeiten- Anzahl Schüler	
Montag	**02.02.2026**	**Das fachgerechte filetieren bei Fischen**			**Richtige Planung von Arbeitsabläufen**			
Name Lehrperson		Auer P.	Kienzl T.		Widmann R.	Lanz M.		Prader M.
Programm		**Das fachgerechte filetieren bei Fischen** Rundfische und Plattfische filetieren			**Richtige Planung von Arbeitsabläufen** Arbeitspläne für Lehrküche erstellen		09.00 - 10.25 h 1. Turnus jeweils max. 6 SchülerInnen 10.35 - 12.00 h 2. Turnus jeweils max. 6 SchülerInnen	Mit Klasse 4a im PC-Raum 1. Stock
Info		Kochgewand			Schulkleidung			
Dienstag	**03.02.2026**	**Das fachgerechte filetieren bei Fischen**			**Richtige Planung von Arbeitsabläufen**			
Name Lehrperson		Spechtenhauser K.	Auer P.		Pazeller S.	Kienzl T.		Windisch P.
Programm		**Das fachgerechte filetieren bei Fischen** Rundfische und Plattfische filetieren			**Richtige Planung von Arbeitsabläufen** Arbeitspläne für Lehrküche erstellen		09.00 - 10.25 h 1. Turnus jeweils max. 6 SchülerInnen 10.35 - 12.00 h 2. Turnus jeweils max. 6 SchülerInnen	Mit Klasse 4c im PC-Raum 1. Stock
Info		Kochgewand			Schulkleidung			
Mittwoch	**04.02.2026**	**Das fachgerechte filetieren bei Fischen**			**Richtige Planung von Arbeitsabläufen**			
Name Lehrperson		Lanz M.	Spechtenhauser K.		Widmann R.	Prader M.		Piffer F.
Programm		**Das fachgerechte filetieren bei Fischen** Rundfische und Plattfische filetieren			**Richtige Planung von Arbeitsabläufen** Arbeitspläne für Lehrküche erstellen		09.00 - 10.25 h 1. Turnus jeweils max. 6 SchülerInnen 10.35 - 12.00 h 2. Turnus jeweils max. 6 SchülerInnen	Mit Klasse 4d im PC-Raum 1.Stock
Info		Kochgewand			Schulkleidung			
Donnerstag								