

Programm Breaktage KFO

Raum/Küche		Restaurantküche	Gardemanger	Lehrküche	Pâtisserie	Demo/Speisesaal TP	Turnusse- Zeiten- Anzahl Schüler
Montag	03.02.2025						
Name Lehrperson		Widmann R.	Gärtner M.	Spechtenhauser K.	Windisch P.	Prader M.	
Programm		Rundfische filetieren	Plattfische filetieren	Bayrische Creme	Hippen und Schokoladegarnituren	Arbeitspläne für Lehrküche	09.30 - 10.20 h 1. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
							10.35 - 11.25 h 2. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
							12.15 - 13.05 h 3. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
Info		Kochgewand	Kochgewand	Kochgewand	Kochgewand	Schulkleidung	
Dienstag	04.02.2025						
Name Lehrperson		Kienzl T.	Gärtner M.	Pazeller S.	Auer P.	Spechtenhauser K.	
Programm		Rundfische filetieren	Plattfische filetieren	Bayrische Creme	Hippen und Schokoladegarnituren	Arbeitspläne für Lehrküche	09.30 - 10.20 h 1. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
							10.35 - 11.25 h 2. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
							12.15 - 13.05 h 3. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
Info		Kochgewand	Kochgewand	Kochgewand	Kochgewand	Schulkleidung	
Mittwoch	05.02.2025						
Name Lehrperson		Auer P.	Gärtner M.	Windisch P.	Spechtenhauser K.	Kienzl T.	
Programm		Rundfische filetieren	Plattfische filetieren	Bayrische Creme	Hippen und Schokoladegarnituren	Arbeitspläne für Lehrküche	09.30 - 10.20 h 1. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
							10.35 - 11.25 h 2. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
							12.15 - 13.05 h 3. Turnus jeweils max. 7 SchülerInnen
Info		Kochgewand	Kochgewand	Kochgewand	Kochgewand	Schulkleidung	
Donnerstag							