

# 8663 Ausbildung zum Fischprofi

Fisch zählt seit Urzeiten zu den wichtigsten Lebensmitteln und auch zu den spannendsten. Woher bekomme ich guten Fisch, was ist von Aquakulturen zu halten, welche Bedeutung haben Labels wie MSc – all diesen Fragen gehen wir in der „Ausbildung zum Fischexperten“ auf den Grund.

Vom Einkauf über die Lagerung und fachgerechter Hygiene bis zur richtigen Verarbeitung lernen Sie alles Wichtige über Fische, Krustentiere und Schalentiere. Gemeinsam bereiten wir eine Vielzahl von Rezepten zu, mit denen Sie Ihre Gäste begeistern können. Nach dem Kurs haben Sie die Möglichkeit eine Prüfung abzulegen.

Ob leichte Vorspeisen, aromatische Suppen, Duftendes aus dem Ofen und aus der Pfanne, raffinierte Snacks für das beliebte Flying Buffet, Pastagerichte klassisch oder ganz modern zubereitet – wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks wie Fisch immer zum Erlebnis wird.

## Die Zielgruppe:

Köche aus der Gastronomie und Hotellerie

## Die Inhalte:

- Gesundheitsbrunnen Fisch
- Das Wichtigste zum Thema Qualität, Herkunft, Fangmethoden, Fischzucht, Aquakulturen
- Einkauf mit Exkursion
- Das Wichtigste zu Lagerung und Hygiene
- Fachkunde und Praxis
- Unsere Süßwasserfische – Juwelen der Küche
- Meeresfische – Vielfalt aus den Weltmeeren
- Krusten-, Schalen- und Weichtiere – richtige Verarbeitung, tolle Rezepte

## Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8663** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)