

Tagesablauf **zum Intensivseminar - Crashkurs** **„Fischfachkraft im Einzelhandel“**

Veranstaltungsort Bremerhaven

Von Montag, 22. Februar bis
Donnerstag, den 25. Februar 2016

Das Programm

Herzlich Willkommen!

Montag den 22. Februar 2016

8:00 Uhr Themen – und Tagesbesprechung

Vorstellung

Einführung in den 1. Unterrichtstag

- Grundsätzliches und Wissenswertes rund um das Thema Fisch
- Fisch aus Verbrauchersicht
- Grundsätze für den erfolgreichen Fischverkauf
- Wir kennen die Bedürfnisse unserer Kunden
- Verkaufsgespräche & Reklamationen

12:00 Uhr Mittagspause

- 13:00 Uhr**
- Fisch – vom Fang bis zur Theke
 - Deutschland im Labelrausch:
 - Aquakultur – ASC und Biosiegel
 - Wildfang – MSC und andere Label
 - Qualitätsunterschiede nach Herkunft und Produktionsmethode der Fische
 - TK-Fisch und Frischfisch, Argumentationshilfen für den Fischfachhandel

14:30 Uhr Kaffeepause

Warenkunde – mit Einkaufstipps, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweisen

- Bis ca.**
17:00 Uhr
- Süßwasser / Kaltwasser
 - Meerwasser / Kaltwasser

18:00 Uhr **Abendessen in einem Restaurant im Schaufenster Fischereihafen in Bremerhaven**

Dienstag, 23. Juni 2015

- 7:45 Uhr** **Besichtigung eines Bremerhavener Produzenten**
Feinkost- und Marinadenproduktion
- ca.9:00 Uhr** Frühstück im Hotel
Verkostung Salate und Marinaden, Beurteilung von Geschmack & Qualität
- 10:30 Uhr** **Theorie:**
Warenkunde – mit Einkaufstipps, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweisen
- Meerwasser / Warmwasser
 - Süßwasser / Warmwasser
 - Saisonspezialitäten, Grillspezialitäten, Conveniencetrend
 - Nährwerte, Fisch Bedeutung und Bestandteil unserer Ernährung
- 13:00 Uhr** Mittagspause
- 14:00 Uhr** ○ **Wissenswertes**
Bis Neue Gesetze und Verordnungen
17:00 Uhr Warenpräsentation – eigene Fotos der Teilnehmer
- ca.** **Verarbeitung und Zubereitung von verschiedenen Fischen**
18:00 Uhr **Wir bereiten uns unser Abendessen im Hotel selbst zu.**

Mittwoch, 24. Juni 2015

- 7:00 Uhr** **Gemeinsames Frühstück**
- 8:00 Uhr** **Besichtigung einer Räucherei in Bremerhaven**
ca.
- 10:00 Uhr** **PRAXIS im Fischereihafen**
Warenbe – und Verarbeitung
- Sensorik, Nematodenkontrolle,
 - Fische - Küchenfertig vorbereiten, Filetieren, Grätenfrei schneiden
- 12:45 Uhr** Mittagessen im Comfort Hotel
Räucherfischverkostung
- 14:00 Uhr** ○ Warenpräsentation in der Praxis
bis ca. ○ Frischfischtheke, Legetechniken, Warenumgang, richtige Lagerung
17:00 Uhr
- 18:00 Uhr** **Wir bereiten uns unser Abendessen selber zu:**
Fisch – Sashimi

Donnerstag, 25. Juni 2015

8:00 Uhr **Warenkunde Krebs- und Weichtiere**

Garnelen

- Angebotsformen
- Aquakultur und Wildfang
- Qualitätsunterschiede
- Glasur- und Auftauverluste
- Kalibrierung
- Tipps zur Lagerung, Verarbeitung & Zubereitung

Muscheln

- Angebotsformen
- Zuchtmethoden
- Qualitätsunterschiede
- Tipps zur Lagerung, Verarbeitung & Zubereitung

Tintenfisch

- Angebotsformen
- Verarbeitungs- und Zubereitungstipps

11:00 Uhr **Pause**

11:30 Uhr ○ Zeit für Ihre Fragen

- **das letzte Highlight in diesem Seminar:**
- Verarbeitung und Zubereitung von Krebs- und Weichtieren
Wir bereiten uns unser Mittagessen im Fischereihafen selbst zu.

ca.16:00 Uhr **Seminarende Übergabe der Zertifikate**

Ein Wort zum Abschied

**Die FISCH-Schule
wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und viel Erfolg bei unserem Intensivseminar!**

Ihre Referentin

Melanie Becker