

## Praktischer Kurs für Lernende

### Vom ganzen Schwein zur Wurst

#### Nose to Tail



### Wurst ist Trend!

Ziel / Situationen: Wir zerlegen ein Schwein, bestimmen die Fleischstücke und erfahren viel Fachwissen direkt vom Metzger Bechinger.

Wir produzieren Würste, die Ihr nach Hause mitnehmen könnt.

Zielgruppen: Koch EFZ 3. und 2. Lehrjahr und Küchenangestellte/r EBA 2. Lehrjahr

Dauer: 13.30 – bis ca. 16:30 Uhr

Ort: OGFS / Ostschweizer Gastronomiefachschule Fürstenlandstrasse 53

Bushaltestelle Waldacker

Kosten: 25.00 CHF Zahlung Vorort per Twint oder mit Bargeld

Kursdaten: Mittwoch, 31.08.2022 Mittwoch, 07.09.2022

---

Anmeldung über QR Code:

