

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

Veranstaltungsort Bremerhaven

Von Montag, 16. Juli bis
Donnerstag, den 19. Juli 2012

Das Programm

Herzlich Willkommen!

Montag den 16. Juli 2012

8:30 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
 - Aquakultur und Biosiegel
 - Wildfang + MSC
 - Qualitätsunterschiede nach Herkunft und Produktionsmethode der Fische
 - TK-Fisch und Frischfisch

14:30 Uhr Kaffeepause

Warenkunde – Fisch

- Süßwasser / Kaltwasser
- Meerwasser / Kaltwasser

Bis ca.
17:30 Uhr

18:30 Uhr **Abendessen in der Aalkate bei Fiedler im Schaufenster
Fischereihafen in Bremerhaven**

Dienstag, 17. Juli 2012

- 6:30 Uhr** **Besuch der Fischauktion Bremerhaven (Unter Vorbehalt)**
- 7:45 Uhr** **Besichtigung der Firma Abelmann**
Feinkost- und Marinadenproduktion
- ca.9:00 Uhr** Frühstück im Hotel
Verkostung Salate und Marinaden, Beurteilung von Geschmack & Qualität
- 10:30 Uhr** **Theorie:**
Warenkunde – Fisch
- Meerwasser / Warmwasser
 - Süßwasser / Warmwasser
 - Saisonspezialitäten, Grillspezialitäten,
 - Nährwerte, Fisch Bedeutung und Bestandteil unserer Ernährung
- 13:00 Uhr** Mittagspause
- 14:00 Uhr** ○ **HACCP – Pflichtseminar für Fischfachverkäufer (mit Hygienezertifikat)**
Eigenkontrollen/Dokumentationslisten, Gesetze und Verordnungen,
Fischkennzeichnungsverordnung
- Bis**
16:00 Uhr
- ca.**
18:00 Uhr **Verarbeitung und Zubereitung von verschiedenen Fischen**
Wir bereiten uns unser Abendessen im Hotel selbst zu.

Mittwoch, 18. Juli 2012

- 8:30 Uhr** **Theorie**
- Warenkunde Räucherfisch & Feinkost
- 9:30 Uhr** **Besichtigung der Räucherei Dreistern De Haas**
- 10:30 Uhr** **PRAXIS im Fischereihafen**
- Warenbe – und Verarbeitung
- Sensorik, Nematodenkontrolle,
 - Fische - Küchenfertig vorbereiten, Filetieren, Grätenfrei schneiden
- 12:45 Uhr** Mittagessen im Comfort Hotel
- 14:00 Uhr** ○ Thekenbelegung in der Praxis
bis ca. ○ Frischfischtheke
16:00 Uhr
- 17:00 Uhr** **Wir bereiten uns unser Abendessen selber zu:**
Fisch – Sashimi & Räucherfisch

Donnerstag, 19. Juli 2012

8:30 Uhr Warenkunde Krebs- und Weichtiere

Garnelen

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

Muscheln

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

Tintenfisch

- Angebotsformen
- Verarbeitungs- und Zubereitungstipps

11:30 Uhr Pause

12:00 Uhr ○ Zeit für Ihre Fragen

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

ca.15:30 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