

Absolventen  
der Basiskurse

9 Tage  
in 4 Blöcken

Bedienung  
&  
Beratung

# Fachkraft Fisch

*frische und Qualität gewährleisten!*



*kompetent handeln!*

**EKADEMIE**  
EDEKA SÜDWEST



## Attraktive Fischabteilung durch Frische und Qualität!

*Mit einer ansprechenden Fischabteilung zeigt der Markt seine Kompetenz für sensible Frischwaren. Wer hier dauerhaft Top-Qualität und hervorragende Beratung zeigt, wird für Kunden zum Vertrauenspartner für hochwertige Lebensmittel.*

*Mit dem Basiswissen, das Sie in unseren Tagesseminaren erworben haben, können Sie in diesem Lehrgang Ihr Know-how fachlich und betriebswirtschaftlich gezielt ausbauen. Wir qualifizieren Sie für die Anforderungen der Fischtheke und die Aufgaben einer Abteilungsleitung.*

*Von einer detaillierten Warenkunde zu Süß- und Salzwasserfischen sowie Schalen- und Krustentieren über den Thekenbau bis hin zum erfolgreichen Beratungsgespräch werden Sie fit für den Fischverkauf im Markt. Betriebswirtschaftliche, qualitätssichernde und rechtliche Grundlagen runden Ihre Ausbildung ab.*

**Voraussetzung:**

⇨ Mindestens drei Monate Berufserfahrung an der Fischtheke

**Abschluss:**

⇨ „**Fachkraft Fisch**“ (Handwerkskammer Konstanz)

# Aufbauwissen Fisch

## 1. Warenkunde

- Süßwasserfische: umfangreiche Warenkunde
- Salzwasserfische: umfangreiche Warenkunde
- Schalen- und Krustentieren: umfangreiche Warenkunde
- Frische und Qualität gewährleisten

## 2. Thekenbau und Verkauf

- Thekenbau in Theorie und Praxis
- Deklaration nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- Kompetente Beratung und erfolgreiches Verkaufsgespräch
- Ware produkt- und kundengerecht verpacken

## 3. Produktion und Betriebswirtschaft

- Betriebsbesichtigung
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Fischplatten fachgerecht und kreativ gestalten

## 1. Zubereitung und Veredelung

- Herstellen von Spezialitäten für die Fischveredelung
- Kochen mit Fisch:  
Garmethoden – Fonds und Soßen – passende Beilage

## Prüfung

- Theoretische und praktische Prüfung



⇒ In regelmäßigen **Folge-Workshops** vertiefen die Teilnehmer ihr Wissen und profitieren vom gemeinsamen Austausch.



**Information und Anmeldung in unserem ServiceBüro:**

Telefon: +49 781 502 6210, Telefax: +49 781 502 856210

info.ekademie@edeka-suedwest.de ... **oder in der EMMA unter**

**Personal & Bildung/EKADEMIE Weiterbildungskatalog**

## Skrei: Der arktische Winterkabeljau

Skrei wird ausschließlich von Anfang Januar bis Ende April gefangen. In dieser Zeit schwimmen Millionen von Skreien entlang der nordnorwegischen Küste und können dort schonend mit der Langleine oder sogar Handangel gefischt werden. Hier darf nur so viel gefischt werden, wie auch wieder nachwächst – das wird streng kontrolliert.

Skrei ist norwegisch und bedeutet „Wanderer“. Ab einem Alter von fünf bis sieben Jahren schwimmt der Skrei jedes Jahr 1.000 Kilometer von der eisigen arktischen Barentssee bis zu den etwas wärmeren Küstengewässern rund um die nordnorwegischen Lofoten-Inseln, um zu laichen.

### **Strenge Kontrollen nach den Skrei®-Qualitätskriterien**

Trifft der Winterkabeljau Anfang Januar an der Spitze Nordnorwegens ein, beginnt für die Fischer die alljährliche Skrei-Saison. Nur Winterkabeljau, der bestimmte Kriterien erfüllt, erhält das Qualitätsprädikat Skrei®:

- ⇒ Skrei muss nach traditioneller Art mit der Langleine oder Handangel gefischt worden sein.
- ⇒ Sofort nachdem er aus dem Meer geholt wurde, muss er an Bord vollständig ausbluten und mit Meerwasser gereinigt werden.
- ⇒ Innerhalb von vier Stunden muss er angelandet werden.
- ⇒ Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- ⇒ Er darf keine Druckstellen aufweisen.

Nur Skrei-zertifizierte Betriebe innerhalb Norwegens dürfen Skrei verarbeiten und das begehrte Qualitätsprädikat vergeben. Sie werden von Kontrolleuren täglich überprüft.

Ob pochiert, gebacken, gebraten oder als Fischsuppe – die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig. Sein schneeweißes Fleisch ist durch die lange Wanderung besonders fest und fettarm und lässt hiesige Gourmetherzen höher schlagen.