Anmeldung zur kostenlosen praktischen Zusatzausbildung Koch-Köchin und Fachkraft Küche
finanziert durch die
WALTER UND MARGARETE
MÜLLER
STIFTUNG

2. Halbjahr 2025

Anmeldung nur vom Ausbildungsbetrieb über die Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk (BS03) :

BS03
Angerstraße 4 und 33
22087 Hamburg
www.bs03-hamburg.de

Mareen Steenbuck
Schulbüro
T: +49 40 42859 3423
E: zak@bs03-hamburg.de

Hiermit melden wir unsere/n Auszubildende/n verbindlich für folgende ZAK-Kurse an:
Bitte in Blockschrift ausfüllen

Betriebsname und Ansprechpartner: _____

Vor- und Nachname des Auszubildenden: _____

Die/der gemeldete Auszubildende befindet sich in der Klasse: _____ bzw. im _____ Lehrjahr / ___. **Block**

An- und Abmeldungen nur über die Betriebe und digital per E-Mail.

- Die An- und Abmeldungen erfolgen ausschließlich in digitaler Form über den Betrieb (Bitte nur ein Ansprechpartner) mit einer verlässlichen E-Mail Adresse -Auszubildende können sich nicht selbständig an- bzw. abmelden-
- Die Betriebe können bis Mittwoch 12:00 Uhr vor dem Kursdatum die/den Auszubildende/n kostenlos abmelden. Danach entsteht ein Kostenbeitrag in Höhe von EUR 100,00. -Es gilt nur die digitale Abmeldung des Betriebes-
- Die Kurse finden in den Küchen der Beruflichen Schule BS 03 statt. (Teilnahme und Standort werden per E-Mail bestätigt).
- Die Teilnahmebedingungen und die Küchen werden eine Woche vor dem Kursdatum bekanntgegeben.
- Beginn ist pünktlich um 15:30 Uhr in vollständiger Berufskleidung/Arbeitsmesser sind mitzubringen/Ende ca. 21:00 Uhr.
- Der Dozent kann bei Nichteinhaltung der Bedingungen den Auszubildenden vom Kurs ausschließen. (Meldung Schulbüro).
- Bei Nichtteilnahme durch Krankheit ist ein ärztliches Attest (bei Abmeldung nach Mittwoch) einzureichen.
- Sollte die/der Auszubildende unentschuldigt fehlen, keinen Nachweis vorweisen können oder zu spät kommen, wird die Stiftung dem Betrieb (lt. Anmeldebogen) einen Kostenbeitrag in Höhe von EUR 100,00 in Rechnung stellen.
- Bei einer Teilnehmerzahl unter 8 Personen wird der Kursus nicht stattfinden.
- Der Ausbildungsbetrieb und die Auszubildenden sind mit der Übermittlung der personenbezogenen Daten an die Walter und Margarete Müller Stiftung einverstanden.
- Die Stiftung kann nicht für Unfälle in Haftung genommen werden.

Bitte ankreuzen

Kurs	1		Mo, 15. Sep.25	**Grundkurs Fisch 1 für Platt- und Rundfische**	**für Fachkräfte und Köche ab 1. Block**
Kurs	2		Mo, 22. Sep.25	**Grundkurs 1 für Süßspeisen und Desserts**	**für Fachkräfte und Köche ab 2. Block**
Kurs	3		Mo, 29. Sep.25	**Grundkurs 1 für Fonds, Suppen und Saucen**	**für Fachkräfte und Köche ab 1. Block**
Kurs	4		Mo, 6. Okt.25	**Grundkurs Fisch 2 für Platt- und Rundfische**	**ab dem 2. Ausbildungsjahr**
Kurs	5		Mo, 13. Okt.25	**Vorbereitung für Prüfung GAP 1**	**ab dem 1.Ausbildungsjahr**
Kurs	6		Mo, 3. Nov.25	**Rinderkeule zerlegen und zubereiten Kurs 1**	**ab dem 2. Ausbildungsjahr**
Kurs	7		Mo, 10. Nov.25	**Rinderkeule zerlegen und zubereiten Kurs 2**	**ab dem 2. Ausbildungsjahr**
Kurs	8		Mo, 17. Nov.25	**Veganes/Vegetarisches Gericht zubereiten**	**ab dem 1. Ausbildungsjahr**
Kurs	9		Mo, 24. Nov.25	**Vorbereitung für Prüfung GAP 1**	**für Fachkräfte und Köche ab 1. Block**
Kurs	10		Mo, 1. Dez.25	**Grundkurs 2 für Süßspeisen und Desserts**	**ab dem 2. Ausbildungsjahr**
Kurs	11		Mo, 8. Dez.25	**Vorbereitung für Prüfung GAP 2**	**ab dem 2. Ausbildungsjahr**
Kurs	12		Mo, 15. Dez.25	**Gerichte von Wild und Wildgeflügel**	**ab dem 3. Ausbildungsjahr**

Ort, Datum Unterschrift und Firmenstempel Unterschrift Auszubildende/r

Themen ZAK-Kurse

Kurs		Datum & Uhrzeit	Themen & Beschreibung	Küche	O.K.
1		Mo, 15. Sep 25 15:30 21:00	**Grundkurs Fisch 1 für Platt- und Rundfische** Vorbereitung und Anwendungstechnik bei Scholle, Lachs und Kabeljau	Angerstrasse 4 / Kü 1	
2		Mo, 22. Sep 25 15:30 21:00	**Grundkurs 1 für Süßspeisen und Desserts** Bayrisch Creme, Crème Caramel, Grießflammerie, Schokoladenmousse dunkel und hell	Reismühle 15 / Küche	max. 18. P.
3		Mo, 29. Sep 25 15:30 21:00	**Grundkurs 1 für Fonds, Suppen und Saucen** Herstellung von Fonds, Klaren Suppen, Cremesuppen und verschiedenen Saucen	Angerstrasse 4 / Kü 1	
4		Mo, 06. Okt 25 15:30 21:00	**Grundkurs Fisch 2 für Platt- und Rundfische** Gerichte von Garnele, Zander, Seezunge und Wolfsbarsch mit Farceherstellung	Angerstrasse 4 / Kü 1	
5		Mo, 13. Okt 25 15:30 21:00	**Vorbereitung für Prüfung GAP 1** 2 Gänge Warenkorb kochen mit Bewertung, Anrichtetechnik, Feedback	Angerstrasse 4 / Kü 1	
6		Mo, 03. Nov 25 15:30 21:00	**Rinderkeule zerlegen und zubereiten Kurs 1** Teilnahme 1 & 2 verpflichtend Kurs 1: Keule zerlegen u. Vorbereitung für Kurs 2	Fleischerei / Angerstrasse 4	max. 12. P.
7		Mo, 10. Nov 25 15:30 21:00	**Rinderkeule zerlegen und zubereiten Kurs 2** Teilnahme 1 & 2 verpflichtend Kurs 2: Schmorgerichte mit Beilagen zubereiten	Angerstrasse 4 / Kü 1	
8		Mo, 17. Nov 25 15:30 21:00	**Veganes/Vegetarisches Gericht zubereiten** 2 Gänge kochen aus veganen und vegetarischen Produkten: Quinoa, Seitan, Hanfsamen, Alsan etc.	Angerstrasse 4 / Kü 1	NEU
9		Mo, 24. Nov 25 15:30 21:00	**Vorbereitung für Prüfung GAP 1** 2 Gänge Warenkorb kochen mit Bewertung, Anrichtetechnik, Feedback	Angerstrasse 4 / Kü 1	
10		Mo, 01. Dez 25 15:30 21:00	**Grundkurs 2 für Süßspeisen und Desserts** Herstellen eines Dessertellers (Prüfung) - Massen, Eis ,Teige und Kuvertüre	Reismühle 15 / Küche	max. 18. P.
11		Mo, 08. Dez 25 15:30 21:00	**Vorbereitung für Prüfung GAP 2** 3 Gänge Warenkorb kochen mit Bewertung, Anrichtetechnik, Feedback	Reismühle 15 / Küche	max. 18. P.
12		Mo, 15. Dez 25 15:30 21:00	**Gerichte von Wild und Wildgeflügel** Verarbeiten von Rehteilen, Gans und Ente mit Saucen und Beilagen	Angerstrasse 4 / Kü 1	