

Anmeldung zur kostenlosen praktischen Zusatzausbildung Koch-Köchin und Fachkraft

finanziert durch die
WALTER UND MARGARETE
MÜLLER
STIFTUNG

1. 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 13	Mo, 3. Feb.25	Ganzes Lamm zerlegen und zubereiten Kurs 1	ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 14	Mo, 10. Feb.25	Ganzes Lamm zerlegen und zubereiten Kurs 2	ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 15	Mo, 17. Feb.25	Grundkurs 1 für Fonds, Suppen und Saucen	für Fachkräfte und Köche ab 1. Block
Kurs 16	Mo, 24. Feb.25	Grundkurs 1 für Süßspeisen und Desserts	für Fachkräfte und Köche ab 2. Block
Kurs 17	Mo, 3. Mrz.25	Grundkurs Fisch 1 für Platt- und Rundfische	für Fachkräfte und Köche ab 1. Block
Kurs 18	Mo, 24. Mrz.25	Vorbereitung für Prüfung GAP 1	ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 19	Mo, 31. Mrz.25	Modernes Fingerfood und kleine Vorspeisen	ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 20	Mo, 7. Apr.25	Salate und Vegetarische Gerichte von Gemüse	für Fachkräfte und Köche ab 1. Block
Kurs 21	Mo, 14. Apr.25	Vorbereitung für Prüfung GAP 2 (NEU)	ab dem 3. Ausbildungsjahr
Kurs 22	Mo, 28. Apr.25	Grundkurs 2 für Süßspeisen und Desserts	ab dem 3. Ausbildungsjahr
Kurs 23	Mo, 5. Mai.25	Grundkurs Fisch 2 für Platt- und Rundfische	ab dem 3. Ausbildungsjahr
Kurs 24	Mo, 12. Mai.25	Grundkurs 2 für Fonds, Suppen und Saucen	ab dem 2. Ausbildungsjahr

Ort, Datum Unterschrift

und Firmenstempel

Unterschrift Auszubildende/r

Themen ZAK-Kurse

Kurs	Datum & Uhrzeit	Themen & Beschreibung	Küche	O.K.
13	Mo, 03. Feb 25 15:30 21:00	Ganzes Lamm zerlegen und zubereiten	Angerstrasse 4 / Kü 1	max. 12. P.
		Teilnahme 1 & 2 verpflichtend Kurs 1: Lammzerlegung und Vorbereitung für 2		NEU NEU
14	Mo, 10. Feb 25 15:30 21:00	Ganzes Lamm zerlegen und zubereiten	Angerstrasse 4 / Kü 1	NEU NEU
		Teilnahme 1 & 2 verpflichtend Kurs 2: Lammgerichte mit Beilagen zubereiten		
15	Mo, 17. Feb 25 15:30 21:00	Grundkurs 1 für Fonds, Suppen und Saucen	Angerstrasse 4 / Kü 1	
		Herstellung von Fonds, Klaren Suppen, Cremesuppen und verschiedenen Saucen		
16	Mo, 24. Feb 25 15:30 21:00	Grundkurs 1 für Süßspeisen und Desserts Bayrisch Creme, Crème Caramel, Grießflammerie, Schokoladenmousse dunkel und hell	Reismühle 15 / Küche	
17	Mo, 03. Mrz 25 15:30 21:00	Grundkurs Fisch 1 für Platt- und Rundfische	Angerstrasse 4 / Kü 1	
		Vorbereitung und Anwendungstechnik bei Scholle, Lachs und Kabeljau		
18	Mo, 24. Mrz 25 15:30 21:00	Vorbereitung für Prüfung GAP 1	Reismühle 15 / Küche	max. 18 P.
		2-Gänge Warenkorb kochen mit Bewertung, Anrichtetechnik u. Feedback		
19	Mo, 31. Mrz 25 15:30 21:00	Modernes Fingerfood und kleine Vorspeisen	Angerstrasse 4 / Kü 1	
		Herstellen von innovativen Vorspeisen und Fingerfood mit Rezepturen und Anleitung		
20	Mo, 07. Apr 25 15:30 21:00	Salate und Vegetarische Gerichte von Gemüse	Angerstrasse 4 / Kü 1	
		Herstellung von Salaten mit Dressings, Gemüsegerichte und Hülsenfrüchte		
21	Mo, 14. Apr 25 15:30 21:00	Vorbereitung für Prüfung GAP 2 (NEU)	Reismühle 15 / Küche	max. 18 P.
		3-Gänge Warenkorb kochen mit Bewertung, Anrichtetechnik u. Feedback		NEU NEU
22	Mo, 28. Apr 25 15:30 21:00	Grundkurs 2 für Süßspeisen und Desserts	Reismühle 15 / Küche	max. 18. P.
		Herstellen eines Dessertellers (Prüfung) - Massen, Eis, Teige und Kuvertüre		
23	Mo, 05. Mai 25 15:30 21:00	Grundkurs Fisch 2 für Platt- und Rundfische	Angerstrasse 4 / Kü 1	
		Herstellen einer Fischvariation (Prüfung) Wolfbarsch, Zander, Seezunge mit Farce		
24	Mo, 12. Mai 25 15:30 21:00	Grundkurs 2 für Fonds, Suppen und	Angerstrasse 4 / Kü 1	
		Herstellung von Brühen, Kraftbrühen, dunkler Saucenansatz, Demi Glace		