

A n m e l d u n g zur kostenlosen praktischen Zusatzausbildung
 finanziert durch die **Koch-Köchin ZAK 2021**
 WALTER UND MARGARETE
MÜLLER
 STIFTUNG

1. Halbjahr 2021

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



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

Anna-Lena Höfs

Schulbüro
 T: +49 40 42859 2046
 EF: +49 40 4279-71422
 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 Zuname des Auszubildenden: _____

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

Die Auszubildenden dürfen sich nicht im BLOCKUNTERRICHT befinden.

- Die Kurse finden in den Küchen der Beruflichen Schule BS 03 statt. (Teilnahme und Standort werden per Email bestätigt).
- Beginn ist pünktlich um 08.15 Uhr bzw. 15:30 Uhr in vollständiger Berufskleidung. Arbeitsmesser sind mitzubringen. Der Kurs endet um 14.00 / 21:00 Uhr.
- Auszubildende, die zu spät oder nicht in vollständiger Berufskleidung kommen, können nicht mehr teilnehmen.
- Sie müssen die Auszubildenden bei Krankheit oder Urlaub bis spätestens Donnerstag vor dem Kurs unter der o.g. Telefonnummer abmelden.
- Sollte die/der Auszubildende unentschuldigt fehlen oder zu spät kommen, wird die Stiftung dem Betrieb einen Kostenbeitrag in Höhe von **€ 100** in Rechnung stellen.
- Jede/r Auszubildende kann sich unabhängig vom Ausbildungsjahr an allen Kursen anmelden. Voraussetzung ist, dass bereits der erste Berufsschulblock absolviert wurde.
- Der Ausbildungsbetrieb und die Kursteilnehmer 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	Di, 2. Mrz.21	Grundkurs Fonds und Suppen 1	ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 2	Mo, 8. Mrz.21	Herstellen von Süßspeisen und Desserts 1	ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 3	Do, 11. Mrz.21	Warenkorb kochen	nur für Prüflinge im 3. Ausbildungsjahr
Kurs 4	Mo, 15. Mrz.21	Grundkurs Sättigungsbeilagen	ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 5	Mo, 22. Mrz.21	Frischgeflügel	ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 6	Mo, 29. Mrz.21	Grundkurs für Fonds,Suppen und Eintöpfe2	ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 7	Mo, 12. Apr.21	Gerichte aus der Kalbskeule	ab dem 3. Ausbildungsjahr
Kurs 8	Mo, 19. Apr.21	Kaltes Buffet 2	ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 9	Mo, 26. Apr.21	Herstellen von Süßspeisen und Desserts 2	ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 10	Mo, 3. Mai.21	Schlachtfleisch Lamm	ab dem 3. Ausbildungsjahr
Kurs 11	Mo, 17. Mai.21	Gerichte von Frischfisch und Krustentieren	ab dem 2. Ausbildungsjahr

Ort, Datum Unterschrift

und Firmenstempel

Unterschrift Auszubildende/r