

An m e l d u n g zur kostenlosen praktischen Zusatzausbildung - Koch/Köchin "ZAK" 2020
 finanziert durch die



2. Halbjahr 2020

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

Ansprechpartner: Frau Düsterhöft, Herr Ahmadi

Angerstraße 33

22087 Hamburg

Tel.: 040 – 428 59-3423

Fax: 040 – 428 59-3128

ZAK@bs03-hamburg.de

Hiermit melden wir unsere/n Auszubildende/n **verbindlich** für folgende ZAK-Kurse an:

Betriebsname und Ansprechpartner: _____ bitte in Blockschrift

Vor- und Zuname des Auszubildenden: _____ bitte in Blockschrift

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

Die Auszubildenden dürfen sich nicht im **BLOCKUNTERRICHT** befinden.

- Die Kurse finden in den Küchen an der Gewerbeschule BS 03 statt. Beginn ist pünktlich um 08.15 Uhr in Berufskleidung und **nicht** mit Sportschuhen. Arbeitsmesser sind mitzubringen. Der Kurs endet um 15.15 Uhr. Auszubildende, die zu spät kommen, werden in den Betrieb geschickt.
- Der Betrieb muss die/den Auszubildende/n bei Krankheit oder Urlaub bis spätestens Donnerstag vor dem Kurs unter o.g. Telefonnummer abmelden. Sollte der Teilnehmer unentschuldig fehlen oder zu spät kommen, wird die Stiftung dem Betrieb einen Kostenbeitrag in Höhe von **€ 100** in Rechnung stellen.
- Jede/r Auszubildende kann unabhängig vom Ausbildungsjahr an allen Kursen teilnehmen. 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.

Ort, Datum _____ Unterschrift und Firmenstempel _____ Unterschrift _____ Auszubildende/r _____

Bitte die gewünschten Kurse ankreuzen: x

Kurs	Datum	Kursbeschreibung	Eignung
Kurs 1	07.09.2020	Herstellen von Süßspeisen und Desserts 1: Bayrisch Creme, Crème Caramel, Grießflammerie, Schokoladenmousse dunkel und hell	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 2	14.09.2020	Warenkorb 1: Prüfungsvorbereitung für die praktische Abschlussprüfung Aus einem Warenkorb werden die Speisen geplant und hergestellt, anschließend verkostet und bewertet.	nur für das 3. Ausbildungsjahr
Kurs 3	21.09.2020	Gerichte aus der Kalbskeule mit den dazu passenden Beilagen: Kalbsschnitzel, Kalbsrahmbraten, Kalbsfrikassee	Geeignet ab dem 3. Ausbildungsjahr
Kurs 4	28.09.2020	Grundkurs für Fonds, Suppen und Eintöpfe 2: Herstellung von Fonds, Cremesuppen, Nationalsuppen, Eintöpfe.	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 5	19.10.2020	Grundkurs für die Herstellung von Sättigungsbeilagen und Gemüse: Vermittlung von Schneidetechniken, Zubereitung von Ravioli, Reis- und Gemüsegerichten.	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 6	26.10.2020	Gerichte von Frischfischen, Schalen- und Krustentieren: Gebratene und gedünstete Fische, Austern, Riesengarnelen, Flusskrebse.	Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 7	02.11.2020	Frischgeflügel: Herstellen von Geflügelgerichten mit den passenden Beilagen.	Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 8	09.11.2020	Grundkurs für Fonds, Suppen und Saucen 1: Herstellung von Fonds, Klaren Suppen, Nationalsuppen, Tafelspitz.	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 9	16.11.2020	Gerichte aus der Rinderkeule mit den passenden Beilagen: Rouladen, Gulasch, Schmorsteaks, Rinderbraten, Tafelspitz	Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 10	23.11.2020	Kaltes Buffet 2: Herstellung, Aufbau und Präsentation eines Buffets Roastbeef kalt, Fischterrinen, Antipasti, Gefüllte Eier, verschiedene Salate	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 11	30.11.2020	Herstellen von Süßspeisen und Desserts 2: Crêpes, Apfel-beignets, Joghurtmousse, Eis, Parfait, Fruchtsorbet	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 12	07.12.2020	Schlachtfleisch 2: Schweinehälfte zerlegen, Herstellen von Gerichten aus Schweineteilen mit den passenden Beilagen.	Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr