A n m e l d u n g zur kostenlosen praktischen Zusatzausbildung - Koch/Köchin "ZAK" 2019

finanziert durch die

Müller Stiftung
Walter und Margarete

1. Halbjahr 2019

Anmeldung nur vom Ausbildungsbetrieb über die Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Frau Winter
Gewerbeschule BS 03
Angerstraße 33
22087 Hamburg

Tel.: 040-42859-2048
Fax: 040-4279-78025
meike.winter@hibb.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 an der Gewerbeschule BS 03 in der Küche des Pavillons (Angerstraße 4) 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 unentschuldigt 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 1		21.01.2019	**Herstellen von Süßspeisen und Desserts 1:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Bayrisch Creme, Crème Caramel, Grießflammerie, Schokoladenmousse dunkel und hell
Kurs 2		28.01.2019	**Gerichte von Frischfischen, Schalen- und Krustentieren:** **Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr** Gebratene und gedünstete Fische, Austern, Riesengarnelen, Flusskrebse .
Kurs 3		04.02.2019	**Gerichte aus der Kalbskeule mit den dazu passenden Beilagen:** **Geeignet ab dem 3. Ausbildungsjahr** Kalbsschnitzel, Kalbsrahmbraten, Kalbsfrikassee
Kurs 4		11.02.2019	**Grundkurs für Fonds, Suppen und Eintöpfe 2:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Herstellung von Fonds, Cremesuppen, Nationalsuppen, Eintöpfe.
Kurs 5		18.02.2019	**Grundkurs für die Herstellung von Sättigungsbeilagen und Gemüse:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Vermittlung von Schneidetechniken, Zubereitung von Ravioli, Reis- und Gemüsegerichten.
Kurs 6		25.02.2019	**Warenkorb 1:** Prüfungsvorbereitung für die praktische Abschlussprüfung **nur für das 3. Ausbildungsjahr** Aus einem Warenkorb werden die Speisen geplant und hergestellt, anschließend verkostet und bewertet.
Kurs 7		18.03.2019	**Frischgeflügel:** **Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr** Herstellen von Geflügelgerichten mit den passenden Beilagen.
Kurs 8		25.03.2019	**Grundkurs für Fonds, Suppen und Saucen 1:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Herstellung von Fonds, Klaren Suppen, Nationalsuppen, Tafelspitz.
Kurs 9		01.04.2019	**Gerichte aus der Rinderkeule mit den passenden Beilagen:** **Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr** Rouladen, Gulasch, Schmorsteaks, Rinderbraten, Tafelspitz
Kurs 10		08.04.2019	**Kaltes Buffet 2: Herstellung, Aufbau und Präsentation eines Buffets** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Roastbeef kalt, Fischterrine, Antipasti, Gefüllte Eier, verschiedene Salate
Kurs 11		15.04.2019	**Herstellen von Süßspeisen und Desserts 2:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Crêpes, Apfel-beignets, Joghurtmousse, Eis, Parfaît, Fruchtsorbet
Kurs 12		29.04.2019	**Schlachtfleisch 3:** **Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr** Lamm zerlegen. Herstellen von Lammgerichten aus dem zerlegten Lamm mit den passenden Beilagen.