

**A n m e l d u n g** zur kostenlosen praktischen Zusatzausbildung - Koch/Köchin "ZAK" 2018  
finanziert durch die



**1. Halbjahr 2018**

Anmeldung nur vom Ausbildungsbetrieb über die Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung  
Frau Winter

**Gewerbeschule 11  
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 der Reismühle 15 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:**

Kurs	Datum	Kursbeschreibung	Eignung
Kurs 1	22.01.2018	<b>Herstellen von Süßspeisen und Desserts 1:</b> Bayrisch Creme, Crème Caramel, Grießflammerie, Schokoladenmousse dunkel und hell	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 2	29.01.2018	<b>Gerichte von Frischfischen, Schalen- und Krustentieren:</b> Gebratene und gedünstete Fische, Austern, Riesengarnelen, Flusskrebse .	Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 3	05.02.2018	<b>Gerichte aus der Kalbskeule mit den dazu passenden Beilagen:</b> Kalbsschnitzel, Kalbsrahmbraten, Kalbsfrikassee	Geeignet ab dem 3. Ausbildungsjahr
Kurs 4	12.02.2018	<b>Grundkurs für Fonds, Suppen und Eintöpfe 2:</b> Herstellung von Fonds, Cremesuppen, Nationalsuppen, Eintöpfe.	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 5	19.02.2018	<b>Grundkurs für die Herstellung von Sättigungsbeilagen und Gemüse:</b> Vermittlung von Schneidetechniken, Zubereitung von Ravioli, Reis- und Gemüsegerichten.	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 6	26.02.2018	<b>Warenkorb 1:</b> Prüfungsvorbereitung für die praktische Abschlussprüfung Aus einem Warenkorb werden die Speisen geplant und hergestellt, anschließend verkostet und bewertet.	nur für das 3. Ausbildungsjahr
Kurs 7	19.03.2018	<b>Frischgeflügel:</b> Herstellen von Geflügelgerichten mit den passenden Beilagen.	Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 8	26.03.2018	<b>Grundkurs für Fonds, Suppen und Saucen 1:</b> Herstellung von Fonds, Klaren Suppen, Nationalsuppen, Tafelspitz.	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 9	09.04.2018	<b>Gerichte aus der Rinderkeule mit den passenden Beilagen:</b> Rouladen, Gulasch, Schmorsteaks, Rinderbraten, Tafelspitz	Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr
Kurs 10	16.04.2018	<b>Kaltes Buffet 2: Herstellung, Aufbau und Präsentation eines Buffets</b> Roastbeef kalt, Fischterrine, Antipasti, Gefüllte Eier, verschiedene Salate	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 11	23.04.2018	<b>Herstellen von Süßspeisen und Desserts 2:</b> Crêpes, Apfel-beignets, Joghurtmousse, Eis, Parfait, Fruchtsorbet	Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr
Kurs 12	14.05.2018	<b>Schlachtfleisch 3:</b> Lamm zerlegen. Herstellen von Lammgerichten aus dem zerlegten Lamm mit den passenden Beilagen.	Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr