A n m e l d u n g zur kostenlosen praktischen Zusatzausbildung - Koch/Köchin "ZAK" 2017

finanziert durch die

Müller Stiftung
Walter und Margarete

2. Halbjahr 2017

Anmeldung nur vom Ausbildungsbetrieb über die Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Frau Winter
Gewerbeschule 11
Angerstraße 33
22087 Hamburg

Tel.: 040-42859-2048
Fax: 040-42859-3444
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 11 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: x

Kurs 13		04.09.2017	**Herstellen von Süßspeisen und Desserts 1:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Bayrisch Creme, Crème Caramel, Grießflammerie, Schokoladenmousse dunkel und hell
Kurs 14		11.09.2017	**Gerichte aus der Kalbskeule mit den dazu passenden Beilagen:** **Geeignet ab dem 3. Ausbildungsjahr** Kalbsschnitzel, Kalbsrahmbraten, Kalbsfrikassee
Kurs 15		18.09.2017	**Gerichte von Frischfischen, Schalen- und Krustentieren 1:** **Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr** Gebratene und gedünstete Fische, Austern, Riesengarnelen, Flusskrebse
Kurs 16		25.09.2017	**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 17		09.10.2017	**Grundkurs für Fonds, Suppen, Saucen 2:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Herstellung von Fonds, Cremesuppen, Nationalsuppen.
Kurs 18		06.11.2017	**Grundkurs für die Herstellung von Sättigungsbeilagen und Gemüse:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Vermittlung von Schneidetechniken, Zubereitung von Ravioli, Reis- und Gemüsegerichten.
Kurs 19		13.11.2017	**Herstellen von Süßspeisen und Desserts 2:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Crêpes, Apfel-beignets, Joghurtmousse, Eis, Parfaît, Fruchtsorbet
Kurs 20		20.11.2017	**Grundkurs für Fonds, Suppen und Saucen 2:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** Herstellung von Fonds, Cremesuppen, Nationalsuppen, Saucenansatz der Demi-Glace mit Ableitungen.
Kurs 21		27.11.2017	**Gerichte aus der Rinderkeule mit den passenden Beilagen:** **Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr** Rouladen, Gulasch, Schmorsteaks, Rinderbraten, Tafelspitz
Kurs 22		04.12.2017	**Kaltes Buffet 2:** **Geeignet ab dem 1. Ausbildungsjahr** **Herstellung von Speisen, Aufbau und Präsentation eines Buffets** Roastbeef kalt, Fischterrine, Antipasti, Gefüllte Eier, verschiedene Salate
Kurs 23		11.12.2017	**Wild und Geflügel 1: Verarbeiten von Rehteilen und Wildgeflügel** **Geeignet ab dem 2. Ausbildungsjahr** Herstellen von Wild- und Wildgeflügelgerichten mit den passenden Beilagen.