

Restaurant- und Hotelfachkräfte

Das Hotel- und Gastgewerbe ist durch die Corona-Pandemie besonders getroffen. Dieses Angebot beinhaltet Lerninhalte für Auszubildende gemäß dem Ausbildungsrahmenplan. Damit eine gute Qualität der Ausbildung für Nachwuchskräfte gewahrt bleibt.

Zielgruppe

Dieses Angebot richtet sich an Auszubildende des Restaurant- und Hotelfachs und der Küche im 2. und 3. Lehrjahr. In einem Intensivkurs haben die Auszubildenden die Möglichkeit, sich auf die Prüfung vorzubereiten und die Module entsprechend dem Ausbildungsrahmenplan zu lernen. Für eine Ausbildung ohne Lücken.



Unser Anliegen

Mit der Bremer Ausbildungsinitiative soll sichergestellt werden, dass die durch die Corona-Regeln unterbrochene, betriebliche Ausbildung fortgesetzt wird, Auszubildende zusätzlich fachpraktische Ausbildungsleistungen angeboten bekommen und sie mit einer zielgerichteten Prüfungsvorbereitung das Ausbildungsziel erfolgreich abschließen können.

- **AKÜ 01 – Theorie- und Praxisanteile aus dem Ausbildungsrahmenplan** Akademie Überlingen, Dauer: Mittwochs bis Freitags, 7.30 – 16.00 Uhr, laufender Einstieg
- **HRB 02 – Käseservice** Ho.Re.B., Termin: 06.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Dorint City Hotel Bremen
- **SZR 03 –Vorbereitung auf die Zwischenprüfung** Rübekamp, Termin: 15./16.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ am Rübekamp, Restaurant Herr Baltaji
- **SZR 04 – Helle Grundsaucen und Ableitungen** Rübekamp, Termin: 16.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ am Rübekamp, Küche Herr Nagy, Bremen
- **KCB 05 – Grillseminar – Grundlagen**, Koch Club, Termin: 18.09.2021; 11.00 -14.00 Uhr, Küche J. Remitz, Ritterhude/Ihlpohl
- **HRB 06 – Housekeeping** Ho.Re.B., Termin: 20.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Hotel Robben Grollander Krug, Bremen
- **KCB 07 – Sushi Seminar** Koch Club, Termin: 23.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ Rübekamp, Küche Herr Nagy, Bremen
- **KCB 08 – Pasta Seminar – alles um die Nudel** Koch Club, Termin: 05.10.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Restaurant Kränholm, Bremen
- **SZR 09 – Plattfische – Vorbereitung, Zubereitung** Rübekamp, Termin: 07.10.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ am Rübekamp, Küche Herr Nagy/Herr Saalbach, Bremen
- **HRB 10 – Weinservice** Ho.Re.B., Termin: 11.10.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Ringhotel Munte am Stadtwald, Bremen
- **KCB 11 – Vegane, Vegetarische Ernährung** Koch Club., Termin: 13.10.2021; 15.30 -18.00 Uhr, Studierendenwerk Bremen, Mensa Bremerhaven
- **HRB 12 – Flambierte Desserts** Ho.Re.B., Termin: 25.10.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Dorint City Hotel, Bremen

AKADEMIE ÜBERLINGEN

Mit Kompetenz zur Stelle.



Anmeldung

Bitte den Anmeldebogen auf der Rückseite ausfüllen und per Mail senden an esistangerichtet@inab-jugend.de. Sie können mehrere mögliche Daten auswählen.

Inhalt für die Monate 09./10. 2021

Die Lernzielmodule behandeln alle relevanten Ausbildungsinhalte, die für die Ausbildung gemäß Rahmenplan benötigt werden.

Kontakt

Stephan Suhrkamp (Kordinator)
Stresemannstr. 29
28207 Bremen

Anmeldeformular

Bitte per Mail senden an: esistangerichtet@inab-jugend.de

Wählen Sie ein oder mehrere mögliche Daten durch Ankreuzen aus. Anmeldeschluss ist 3 Tage vor Seminarbeginn. Voraussetzung für die Teilnahme ist ein aktueller negativer „Corona-Test“.

<ul style="list-style-type: none">○ AKÜ 01 – Theorie- und Praxisanteile aus dem Ausbildungsrahmenplan Akademie Überlingen, Dauer: Mittwochs bis Freitags, 7.30 – 16.00 Uhr, laufender Einstieg○ HRB 02 – Käseservice Ho.Re.B., Termin: 06.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Dorint City Hotel Bremen○ SZR 03 –Vorbereitung auf die Zwischenprüfung Rübekamp, Termin: 15./16.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ am Rübekamp, Restaurant Herr Baltaji○ SZR 04 – Helle Grundsaucen und Ableitungen Rübekamp, Termin: 16.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ am Rübekamp, Küche Herr Nagy, Bremen○ KCB 05 – Grillseminar – Grundlagen, Koch Club, Termin: 18.09.2021; 11.00 -14.00 Uhr, Küche J. Remitz, Ritterhude/lhlpohl○ HRB 06 – Housekeeping Ho.Re.B., Termin: 20.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Hotel Robben Grollander Krug, Bremen	<ul style="list-style-type: none">○ KCB 07 – Sushi Seminar Koch Club, Termin: 23.09.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ Rübekamp, Küche Herr Nagy, Bremen○ KCB 08 – Pasta Seminar – alles um die Nudel Koch Club, Termin: 05.10.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Restaurant Kränholm, Bremen○ SZR 09 – Plattfische – Vorbereitung, Zubereitung Rübekamp, Termin: 07.10.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ am Rübekamp, Küche Herr Nagy/Herr Saalbach, Bremen○ HRB 10 – Weinservice Ho.Re.B., Termin: 11.10.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Ringhotel Munte am Stadtwald, Bremen○ KCB 11 – Vegane, Vegetarische Ernährung Koch Club., Termin: 13.10.2021; 15.30 -18.00 Uhr, Studierendenwerk Bremen, Mensa Bremerhaven○ HRB 12 – Flambierte Desserts Ho.Re.B., Termin: 25.10.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Dorint City Hotel, Bremen
--	--

Nachname, Vorname des Auszubildenden

Ausbildungsberuf und Ausbildungsjahr


Name des Ausbildungsbetriebes

Straße, PLZ, Ort

Ansprechperson im Betrieb, Telefon, Email

Erklärung des teilnehmenden Auszubildenden

Ich bestätige, dass ich die aktuellen Regelungen der Bremer Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (Maskenpflicht FFP2, Corona-Negativtest, etc.) zur Kenntnis genommen habe und mich entsprechend verhalte. Das Nichteinhalten der Hygieneregeln kann zu einem Ausschluss vom Lernziel-Modul führen. Sollte nachträglich eine Corona-Infektion bei einem/einer Teilnehmenden bekannt werden, erleichtern Sie die das zuständige Gesundheitsamt die Kontaktaufnahme, wenn Sie uns die E-Mail-Adresse und Telefonnummer des/der Teilnehmenden mitteilen:



Datum, Unterschrift Auszubildende/-r

Datum, Unterschrift Ausbilder/-in