

Lernziel-Module

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. 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

Service:

- **HRB 02 – Gänse tranchieren** Ho.Re.B., Termin: 05.11.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Hotel Robben Grolander Krug
- **HRB 03 – Besuch Union Brauerei** Ho.Re.B., Termin: 22.11.2021; 17.00 Uhr, Union Brauerei
- **HRB 04 – Flambierte Desserts**, Ho.Re.B., Termin: 06.12.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Ort folgt!
- **HRB 05 – Spezialkaffee**, Ho.Re.B., Termin: 13.12.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Ringhotel Munte am Stadtwald

Küche:

- **SZR 06 – Thema Wildfleisch** Rübekamp, Termin: 11.11.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ Rübekamp, Küche Herr Nagy, Richter, Saalbach; Bremen
- **SZR 07 – Thema Geflügel** Rübekamp, Termin: 09.12.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ Rübekamp Küche Herr Nagy, Richter, Saalbach; Bremen
- **SZR 08 – Moderne Garverfahren** Niedertemperatur, Vakuum, Fermentieren, Koch Club, Termin: 02.12.2021; 15.30 -18.00 Uhr, Studierendenwerk Bremen, Mensa Bremerhaven

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 11./12. 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 Service:○ HRB 02 – Gänse tranchieren Ho.Re.B., Termin: 05.11.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Hotel Robben Grolander Krug○ HRB 03 – Besuch Union Brauerei Ho.Re.B., Termin: 22.11.2021; 17.00 Uhr, Union Brauerei○ HRB 04 – Flambierte Desserts, Ho.Re.B., Termin: 06.12.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Ort folgt○ HRB 05 – Spezialkaffee, Ho.Re.B., Termin: 13.12.2021; 15.00 -18.00 Uhr, Ringhotel Munte am Stadtwald	<p>Küche:</p> <ul style="list-style-type: none">○ SZR 06 – Thema Wildfleisch Rübekamp, Termin: 11.11.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ Rübekamp, Küche Herr Nagy, Richter, Saalbach; Bremen○ SZR 07 – Thema Geflügel Rübekamp, Termin: 09.12.2021; 15.00 -18.00 Uhr, SZ Rübekamp Küche Herr Nagy, Richter, Saalbach; Bremen○ SZR 08 – Moderne Garverfahren Niedertemperatur, Vakuum, Fermentieren, Koch Club, Termin: 02.12.2021; 15.30 -18.00 Uhr, Studierendenwerk Bremen, Mensa Bremerhaven
--	---

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