

Passgenaue 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.



INA 01 Zigarren, fachgerechtes Servieren, Grundwissen, Herkunft, Termin: 26.01.2023; 15.00 - 18.00 Uhr, Park Hotel Bremen, Herr Biebrach

AKÜ 02 Weinkunde, Herkunft, fachgerechtes Servieren, Termin: 30.01.2023; 15.00 – 18.00 Uhr, Akademie Überlingen, An der Weide 50, Bremen, Herr Meurisch

AKÜ 03 Tische eindecken, prüfungsrelevanter Service, Englischer und Französischer Service, Termin: 13.02.2023; 15.00 – 18.00 Uhr, Akademie Überlingen, An der Weide 50, Bremen, Herr Meurisch

INA 04 Cocktails, Klassiker, fachgerechte Rezeptur, richtiges Shaken, Termin: 23.02.2023; 15.00 - 18.00 Uhr, Park Hotel Bremen, Herr Biebrach

Anmeldungen

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

Kontakt

inab – Jugend, Bildung und Beruf
Stephan Suhrkamp
Stresemannstraße 29, 28207 Bremen
suhrkamp.stephan@inab-jugend.de
Telefon +49 421 809 280 51
Mobil +49 151 211 27 594



SZR 05 Fisch Besonderheiten des Nahrungsmittels Fisch von der Verarbeitung bis zur Zubereitung, Rübekamp, Termin: 25.01.2023; 15.00 -18.00 Uhr, SZ Rübekamp, Bremen, Küche Herr Nagy, Richter, Saalbach

AKÜ 06 Dessert, Mousse und Cremespeisen, Termin: 30.01.2023; 15.00 – 18.00 Uhr, Akademie Überlingen, An der Weide 50, Bremen, Herr Hansow

AKÜ 07 Schlachtfleisch, Tierarten, Teilstücke, Schnittarten, Auslösen Termin: 13.02.2023; 15.00 – 18.00 Uhr, Akademie Überlingen, An der Weide 50, Bremen, Herr Hansow

SZR 08 Pasta, Rübekamp, Termin: 15.02.2023; 15.00 -18.00 Uhr, SZ Rübekamp, Bremen, Küche Herr Nagy, Richter, Saalbach

INA 09 Fischkochstudio BRHV, Theorie und Praxis rund um das Thema Fisch mit gemeinsamen Essen, Termin: 21.02.2023; 08.00 - 14.00 Uhr, Fischkochstudio, Am Schaufenster 6, 27572 Bremerhaven

KCB 10 Garverfahren, Niedertemperatur, Vakuum, sous vide, Beizen, Fermentieren, Pochieren in Theorie und Praxis, Termin: 22.02.2023; 15.30 - 18.00 Uhr, Studierendenwerk BRHV, Mensa, An der Karlstadt 8, 27568 Bremerhaven, Herr Nordengrün

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.



INA 01

INA 04



SRZ 05

SRZ 08

AKÜ 02

AKÜ 06

INA 09

AKÜ 03

AKÜ 07

KCB 10

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