



## Passgenaue Lernziel-Module Küchen-, Restaurant- und Hotelfachkräfte

Dieses Angebot beinhaltet Lerninhalte für Auszubildende gemäß dem Ausbildungsrahmenplan, um eine nachhaltige Qualität der Ausbildung für Nachwuchskräfte zu wahren.



**AKÜ 01 Reklamationen des Gastes:** Was ist eine Reklamation, Reklamation als Chance sehen. Termin: **11.09.2023; 15.00 – 18.00 Uhr**; Akademie Überlingen, An der Weide 50c, Bremen, Herr Gasche

**AKÜ 02 Weinservice:** fachgerechtes servieren, Warenkunde. Termin: **18.09.2023; 15.00 – 18.00 Uhr**; Akademie Überlingen, An der Weide 50c, Bremen, Herr Meurisch

**AKÜ 03 Tische eindecken:** prüfungsrelevantes Eindecken von Tischen. Termin: **09.10.2023; 15.00 – 18.00 Uhr**; Akademie Überlingen, An der Weide 50c, Bremen, Herr Gasche

**AKÜ 04 Flambieren:** fachgerechtes flambieren, Geschmackgebende Reaktion. Termin: **16.10.2023; 15.00 - 18.00 Uhr**; Akademie Überlingen, An der Weide 50c, Bremen, Herr Meurisch

**INA 05 AZUL Kaffee – Roast & Taste Event:** Grundzüge des Rösthandwerks, verschiedene Röstgrade mit anschl. Verkostung. Termin: **19.10.2023; 13.00 - 15.30 Uhr**, Azul Kaffee, Am Deich 43, Bremen, Herr Suhrkamp

### Anmeldungen

Bitte den Anmeldebogen auf der Rückseite ausfüllen und per Mail senden an [esistangerichtet@inab-jugend.de](mailto:esistangerichtet@inab-jugend.de). Sie können mehr mögliche Daten auswählen.

inab – Jugend, Bildung und Beruf  
Stephan Suhrkamp  
Stresemannstraße 54, 28207 Bremen  
[suhrkamp.stephan@inab-jugend.de](mailto:suhrkamp.stephan@inab-jugend.de)  
Telefon +49 421 809 280 51



**KCB 06 Geflügel:** Auslösen, Zerlegung Zubereitung und Verkostung, Termin: **06.09.2023; 15.30 – 18.30 Uhr**; Mensa Hochschule BRHV, An der Karlstadt 8, 27568 Bremerhaven, Herr Nordengrün. Bitte Kochjacke mitbringen!

**SZR 07 Pilze auf der Speisekarte:** Sorten und Zubereitung, Termin: **13.09.2023; 15.15 – 18.15 Uhr**; Schulzentrum Rübekamp, Am Rübekamp 37, Bremen, Herr Richter, Herr Saalbach

**AKÜ 08 Fleischteile:** Schlachtfleisch - Benennung und Zerlegung; Termin: **18.09.2023; 15.00 -18.00 Uhr**; Akademie Überlingen, An der Weide 50c, Bremen, Herr Hansow, Bitte Kochjacke mitbringen!

**AKÜ 09 Teige und Massen:** Arten, Lockerung und Verarbeitung; Termin: **09.10.2023; 15.00 -18.00 Uhr**; Akademie Überlingen, An der Weide 50c, Bremen, Herr Hansow, Bitte Kochjacke mitbringen!

**INA 10 Fischkochstudio BRHV:** Theorie und Praxis rund um das Thema Fisch mit gemeinsamen Essen, Termin: **11.10.2023; 09.00 - 14.00 Uhr**; Fischkochstudio, Am Schaufenster 6, 27572 Bremerhaven

**KCB 11 Brühen, Suppen und Saucen:** Herstellung, Unterschiede, Anrichteweisen; Termin: **24.10.2023; 15.30 – 18.30 Uhr**; Mensa Hochschule BRHV, An der Karlstadt 8, 27568 Bremerhaven, Herr Nordengrün. Bitte Kochjacke mitbringen!



Kofinanziert von der Europäischen Union



Freie Hansestadt Bremen



Mit Kompetenz zur Stelle.  
AKADEMIE ÜBERLINGEN



IHK Handelskammer Bremen  
für Bremen und Bremerhaven



# Anmeldeformular

Bitte per Mail senden an: [esistangerichtet@inab-jugend.de](mailto:esistangerichtet@inab-jugend.de)

Wählen Sie ein oder mehrere mögliche Seminare durch Ankreuzen aus. Anmeldeschluss ist 3 Tage vor Seminarbeginn.



AKÜ 01

AKÜ 02

AKÜ 03

AKÜ 04

INA 05



KCB 06

SZR 07

AKÜ 08

AKÜ 09

INA 10

KCB 11

Nachname, Vorname des Auszubildenden

Ausbildungsberuf und Ausbildungsjahr

Name des Ausbildungsbetriebes

Straße, PLZ, Ort

Ansprechperson im Betrieb, Telefon, Email

Datum, Unterschrift Auszubildende/-r

Datum, Unterschrift Ausbilder/-in

